اطعمه شاهجهانی

دستور پختن اطعمه (اطعمه شاهجهانی)

۶۸۷۴

۸۷۸۵۵

-۱

اطعمه شاهجهانی

دستور پختن اطعمه (اطعمه شاهجهانی)

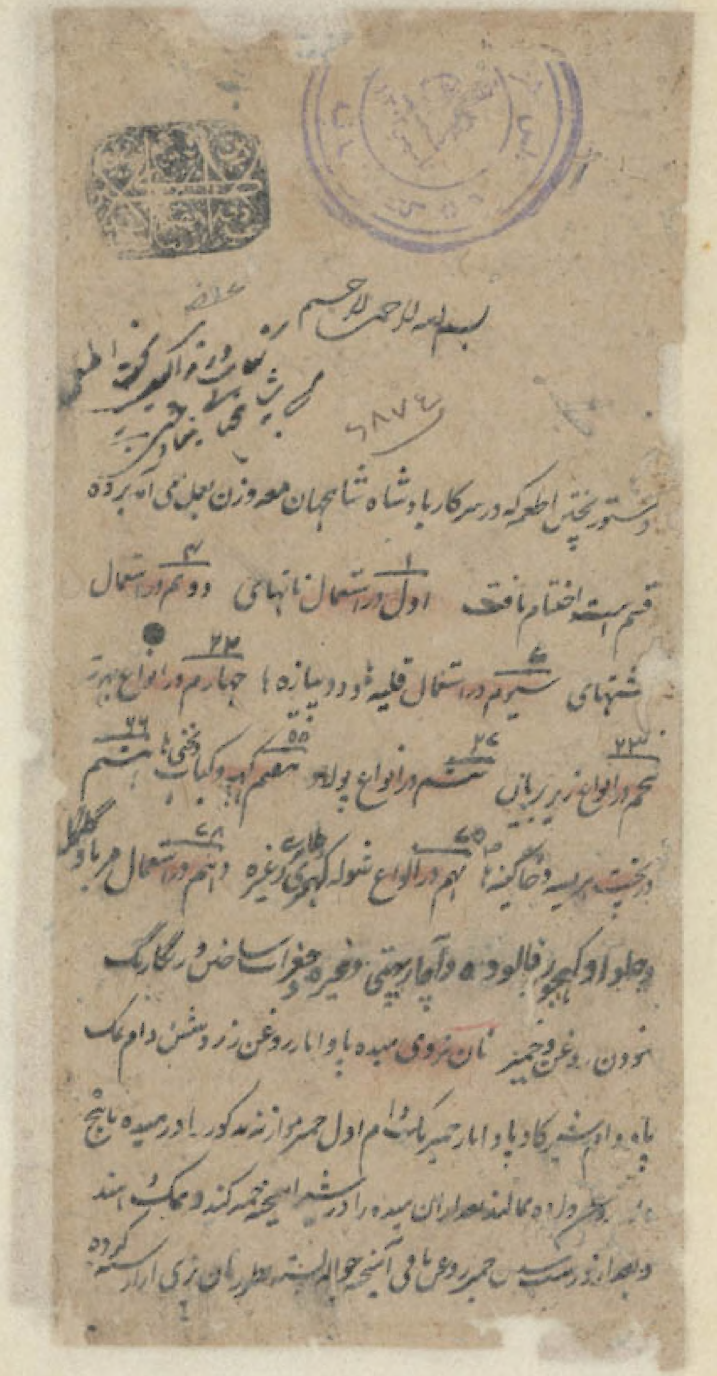
اطعمه شاهجهانی

دستور پختن اطعمه (اطعمه شاهجهانی)

۶۸۷۴

۸۷۸۵۵

-۱



بسم الله الرحمن الرحیم

[illegible]

دستور پختن اطعمه که در سرکار بادشاه شاهجهان معه وزن بعمل می آمده

قسم هشت اختتام یافت اول در استعمال نانهای ۱ دوم در استعمال ۴

شوربهای سیوم در استعمال قلیه ها و دوپیازه ها ۵ چهارم در انواع بهره ۲۲

پنجم در انواع زیربریان ۲۳ ششم در انواع پولاو ۲۷ هفتم کباب و کبابهای مختلف ۵۵ هشتم

در پخت هریسه و حلیم ۶۶ نهم در انواع شوله کهیری و غیره ۷۵ دهم در استعمال مربا و گلقند

و حلوا و کیچو و فالوده و آچار پیتی و غیره و جغرات ساختن و رنگارنگ

نمودن روغن و خمیر نان نرمی میده با و انار روغن زرد و شش دام نمک

باده دام شیر گاو با و انار خمیر پاک دام اول خمیر مواز نه مذکور را در میده مایج

[illegible] داده نمالند بعد از آن میده را در شیر امیخته خمیر کنند و نمک [illegible] هند

و بعد از [illegible] خمیر روغن مالی آنچه حوالهٔ [illegible] نان نرمی ارار [illegible] کرده

بر روی آن قدری جوانه مالیده در دو خوان ته و بالا آتش آهسته داده
در هوای موافق بخت بمانند تا ورم کند در میده بیامیزند تا آن کیدی شود
نان نمک میده یک آثار روغن زرد یا دو آثار نمک کدام شیر گاو سه پاو بجوشد
اول در میده نیم روغن امحه از شیر خمیر کنند و لت نرم دهند بعد از دست
خمیر با روغن باقی آمیخته بوزن دو دام از بین سایه مانند پارچه در دو خوان ته و بالا
آتش آهسته داده یا در تنور بهوای نرم بخت بمانند سخنان شیر میده یک آثار
روغن زرد یک نیم پاو شیر گاو نیم پنیر نیم آثار نمک کدام هم در آن پنیر
را قیمه کرده در میده بالا بمانند بعد از آن روغن دهند و از شیر خمیر سازند
و آب قدری دهند که نرم موافق نان پزی شود بعد برخاست خمیر نیز
ورق ترا شیده بالای آن بچسبانند بالای آن جوانه کنند و در هوای موافق
در دو خوان ته و بالا آتش آهسته داده در تنور بخت بمانند سخنان نان نخودی
میده یک آثار روغن زرد یا دو آثار شیر گاو یا دو آثار بیضی مرغ یکعدد نمک
یکدام نمک را در میده انداخته اندک اندک شیر خام داده خمیر کنند میده را طرز
سوسه مشک در گرد دهند چون از میده ابر برآید در پرچه پیچیده دو گاهی
دم دهند باز روغن را داغ نموده سرد کنند و میده را خمیر کرده در قبض نموده

بالا همه روغن اندازند از دست میده را تنگ مقدار چپاتی داده روغن را
در تنگ ته بته دهند بطرف ته آک گذارد میده از چپاتی همه تر را در ته لک
کرده زود حواله کرده نان بوزن چپاتی نموده در ماهی ته نیم بخت کرده بعد از آن
سفیدی بیضه در شیرلت کرده زود فواره دهند و در هوای نرم بخت نمایند
بچنین بزمانی بخت میده یک آثار روغن زرد و دو دام شیر گاو یک و نیم آثار
خمیر دو دام نمک یکدام در هوای گرم خمیر در میده داخل کرده نمک امحه از
شیر خمیر نرم بسیار کند اما شیر را جوش دهند که ستر ربع ماند طرز سوسه
میده را گرد برگرد مشت دهند باز یکدام میده خشک در میده خمیر کرده بمانند
که بار میده اندک سخت شود در پارچه پیچیده یک گهری نگاه دارند بعد از حواله را
میده در روغن انداخته ته تنگ باریک از پا پر دهند بر دو نان مقدار نیم چپاتی
در ماهی ته بخت بمانند از پا و بالا هوای آتش سخت کنند در نیم بخت فواره شیر
دهند بچنین نان شیرمال میده یک آثار روغن زرد یا دو آثار شیر گاو یک آثار
پاو نمک یکدام خمیر سه دام در گرما میده را نمک و ماوه خمیر داده شیر گرم
خمیر نرم نمایند و چهار گهری در پارچه پیچیده دم دهند جای گرم چون دم شود
همه روغن گرم بطرز آب دهند طرز سوسه گرد برگرد مشت دهند بر دو نان

پنبه دار ساخته بالای آن جغرات مالیده در ماهی توه یا در تنور بهوای
سخت بپزند و در نیم پخت فواره شیر دهند نخچین نان بادامی مغز بادام
نیم پاو مصری نیم پاو روغن زرد دو دام سفیدی مصری مرغ یکعدد بادام
را از پوست صاف نموده باریک کرده مصری را شیره نموده آرد با داد
را انداخته بر آتش نهند و از کفچه لت کنند چون بسته شود سفیدی مرغ و روغن
آمیخته اندازند چون پخته شود بر کاغذ نان باریک بطرز نان خطائی ساخته
در دو خوان بپزند و بالای او آتش انگشت دهند نخچین نان خطائی
میده یک آثار روغن نیم آثار شکر چینی نیم آثار بهمین وجه دستور نان
بادام بپزند و بکار برند نخچین نان بیسنی ارد نخود پاو آثار روغن زرد
چهار دام جغرات چکه پاو آثار دارچینی دو مانشه ادرک یکدام شیر کرپاو آثار
نمک یکدام و ارد نخود روغن و نمک داده دو کهری دم دهد بعد از آن جغرات
و آب ادرک آمیخته از دست لت سازند که آبله برآید چهار کهری دیگر دو دهند
بعد از آن شیر آمیخته خمیر کنند حیاتی طور در ماهی توه یا پر توه پخت کنند
نخچین نان جوار که نرم مثل حیاتی سود دارد جوار ساده یک آثار ارد بند زرد



خمیر کرده در ماهی آهن توه داده بر دو حس آرد مذکور را نهاده
یک نخاره آتش و هندیار سرد کرده از دست لت داده نان پر توه پخت
نمایند بسیار ملایم شود نخچین نان وقتی میده یک آثار روغن زرد نیم آثار
چربی مقدار ساتهه میده ورقی را خمیر کنند بطرز میده سموسه ورقی از بیلن
پوری نموده ساتهه روغن و چربی بطور سموسه داده سموسه کرده باز
از بیلن نان ساخته حیاتی پر توه پخت نمایند و از سبک سوار خانه نان
می داده باشند و از بالای روغن انداخته باشند چون تیار شود
برگیرند اگر خواهند شیرین کنند از بالا نبات کوفته اندازند و اگر نمکین کنند
بقدر پسند نمک اندازند نخچین نان میده و آن دال ماش شوربده
پاو آثار ارد گندم یک آثار روغن زرد نیم آثار جغرات چکه نیم آثار و نیم نمک
و دام پیاز نیم نفل نمایشه الایچی یک پاو ادرک یکدام فلفل کرده
نمک دو دام دال ماش را آب داده بر آتش نیم گداز نموده در روغن

بریان کرده بعد از آن آب در دیگ کرده بر آتش نهند دال مذکور
را در پرچه بسته از نوک سرپوش بسته در دیگچه آویزان کند که بخار آب
رسد چون دال نرم شود از سنگ بسایند جغرات مصالح
آمیخته باز در پرچه از نوک سرپوش آویخته بخار دهند باز بسایند
و آرد خمیر کرده میده نموده در شکم بنده دل بموافق داده از بیلن
نان ساخته بر توه پخت نمایند آتش نرم از سنگ سوراخها بر نان
میداده باشد و روغن از آنجا بچکد چنانچه پخته شود اگر بجای
دال ماش دال مونگ تیار کرده داخل نمایند جایز باشد پختن نان
در قسم دیگر میده یک آثار روغن زرد یک آثار مغز پسته نیم پاو
چربی مقدار ساهه نمک یکدام میده را پنده سازند و از بیلن
نموده ساخته بمثل سموسه رچپاتی بمالند و پسته بر روی
بالای آن رچپاتی دیگر بندند باز ساهه بدستور بمالند و پسته
بر روی

بهمین دستور تهه بتهه شما تهه و بستر ماده هر قدر که ورق بخواهد کند
بالای آن بیلن کند که جمله ورق بسته شوند و در ماهی توه نهند و روغن
اندازند و طبق دیگر بالای آن سرپوش کنند و بالای آتش انگشت داده
بدستور نان خطائی بپخت نمایند پختن نان خرمائی میده یک آثار روغن
زرد نیم آثار خرما نیم آثار شیر گاو هم آثار گلاب نیم پاو نمک یکدام اول
در میان میده همه روغن از دست مالند با آب و شیر اندک نمک را
بیجه خمیر پخت کند بعد از آن میده مذکور را پنده ساخته مقدار یکدام حسب
پنده نمکه کند بدستور نان روغنی خاکی خرما را از گلاب سلیقه در دو نمکه قدر
خرما سائیده داده دهن هر دو نمکه بدستور سموسه هندی بند نموده
تهه و بالای آتش و انگشت موافق داده و طبق بطور نان خطائی نهاده
پخت نمایند و اگر نان خوبانی خواهند پوست خوبانی کوفته در اندک روغن زرد
آتش نهد و لت کرده در دو نمکه بدستور نان خرما داخل کنند
نان خوبانی شود ساختن ماده میده خمیر میده سه پاو جغرات ترش
یکدام آب [illegible] میده را آب گرم کرده یک کهر [illegible] مثال

نموده در پرچه پیچیده و دو پاس نگاه دارند موسم گرما از
آب سرد کنند  چنین نان نانیان میده یک آثار روغن زرد دو دام
شیر گاو یک آثار بیضه مرغ یکعدد زیره سیاه نیم دام سیاه دانه پاو دام
زعفران چهار ماشه دانه خشخاش پاو دام نمک یکدام مستور نان نزدیک
انبر انبر بزند و بالای مصالح بخانند  در طریق چنین چهاشم
آش کشکی گوشت یک آثار روغن زرد پاو آثار میده نیم آثار نخود تمامی
دو دام چوقندر پاو آثار شلغم پاو آثار زردک پاو آثار زعفران یکماشه
دارچینی دو ماشه قرنفل دو ماشه الایچی دو ماشه فلفل کرد یکماشه
پیاز نیم پاو ادرک یکدام کشنیز یکدام نمک یکدام لیمون نیم آثار شکر چنین
نیم آثار اول پیاز در روغن بریان کرده گوشت را یکبار داده در پرچه
بالا ساخته کشنیز و مغز دو پیازه نموده آب موافق شوربه اندازند
و نخود چوقندر و شلغم و زردک انداخته گداز کنند بعد از آن آش کشکی
وغیره از آسته در شوربه انداخته با نمک و کشنیز سرماده نمک جوش
دهند پس از آن مصالح آمیخته در ساسه کنند شکر و لیمون را چاشنی
نموده و زعفران سائیده به پزند  چنین آش گوشت بیک

دو روغن زرد نیم آثار دال نخود یکدام میده پاو آثار  نیم آثار جغرات
سه آثار دارچینی دو ماشه  الایچی یکماشه ادرک یکدام پیاز پاو آثار
کشنیز یکدام نمک دو دام مفصل کرد یکماشه اول نیم گوشت را دو پیازه
مرغن بر مصالح و تر لایق خوردن میشود تیار کنند و همه باقی را قیمه کرده
دو پیازه که لایق سموسه باشد تیار کنند مصالح را  در هر دو پیازه
جمع کنند گوشت مذکور خوب قیمه کرده در روغن و پیاز دو
نموده دال نخود را جوش کرده و دال  و مصالح در قیمه انداخته
همکار داده و میده را خمیر نموده از بیلن مایده ساخته پاره چهار چهار
ساخته دو پیازه قیمه پر نموده سموسه ساخته در روغن بریان نموده باز
در آب جوش کرده از آب جدا ساخته در لنگری کنند و جغرات لیمو
در قرنفل و روغن یکبار داده بالای آش اندازند بالای آن دو پیازه
گوشت را قیمه و قلیه ساخته نگاه دارند چون سموسه پخته در لنگری
کشند بعد جغرات چاشنی اندازند از بالا قلیه اندازند شکر چنین نیم
آثار لیمون نیم آثار  چنین آش لک بره گوشت یک آثار جغرات
دو آثار میده نیم آثار دارچینی دو ماشه قرنفل یکماشه الایچی یکماشه

زعفران یکماسه مفلفل کرد یکدانگ ادرک یکدام بیارکشنیز یکدام نیم دو دام
شیر دو درمی گوشت را دو پاره پر مصالح نموده بگذارند میده را
خمیر کرده بطریق سنبک مالیده ساجه در آب نمک جوش داده حرارت
ملیود شیر امیخته در پرچه گذارنده یکبار دهند و بکاسه برآورده آش را
از آب برآورده در حرارت اندازند و بالا دو بیار اندازند و زعفران سوده
بریزند بجهت آش لنگره چاشنی دار گوشت یک آثار روغن
سه ماه میده نیم آثار پیاز پاو آثار ادرک یکدام مفلفل کرد یکدانگ یک چوتندر
یک آثار زردک یک آثار ساک سوده پالک پاو آثار نمک یکدام
کشنیز یکدام اول گوشت در چوتندر و شلغم و زردک را قلیه کرده
شوربه در پرچه گذارنده از فرنفل وغیره یکبار داده دستی
ساک اندازند و میده را خمیر نموده آش ساجه در آب گرم
جوش داده در لنگری کنند و بالای آن قلیه اندازند و چاشنی
تیار کرده بالای آن بریزند و بیامیزند و بالای زعفران سوده
و امیخته بکار برند بجهت آش سنگ شیر گوشت یک آثار

پاو آثار جعرات یک آثار سیر کاو یک آثار برنج پاو آثار نخود کابلی
نیم پاو دارچینی چهار ماشه فرنفل چهار ماشه الایچی چهار ماشه
بادام نیم پاو بیار پاو آثار ادرک دو دام کشنیز نیم پاو ساک سوده
پالک نیم یکدام اول گوشت را پرچه های باریک
نموده در روغن بیار بریان کرده آب نخودی داده خوب
گداز نمایند بار در پرچه گذارنده یکبار داده جوش آب
شود کشنیز دو دام برنج سابیده در شیر و خواب امیخته
در پرچه گذارنده در گوشت اندازند و فرنفل و دارچینی
درست کوفته اندازند و الایچی سابیده امیزند چون یک جوش
نخود و برنج شوربه اندازند و از بالای بیزی اندازند
و بادام بریان نموده سابیده اندازند چون برنج گداز شود برگیرند
بجهت آش نخودی گوشت دو آثار روغن نیم آثار دارچینی
سه ماشه فرنفل سه ماشه الایچی سه ماشه مکعبد مفلفل کرد چهار دام
ادرک دو دام بیار پاو آثار بادام دو دام ساک پالک نیم پاو

چقندر یکنیم پاو شلغم پاو انار زرد کت پاو انار شیرین سه پاو نمک دو دانگ
قیمه گوشت خام نیم پاو گوشت پاو انار اول یک انار گوشت را پاره
پاو امی نموده در روغن بریان کرده بگذارند و چقندر و غیره
بدین اقسام انداخته که از کمند بجا یکپاره نیز شود انار کوفته و فلفل
بگذارند و دستور قلیه پزند یک انار گوشت را قیمه کرده در تازه
سفید بپزند و بر سنگ بسایند سفیدی سفید داخل کرده قیمه گوشت
خام داخل نمایند مصالح داده بمانند تخم و غلوله بسته در روغن
بریان کنند نصف خاشی تخم پرورده نموده در شوربه قلیه انداخته
یک جوش دهند و کشیر و بادام و بریج را لعاب کرده با مصالح اندازند
و سالگهار انداخته دیگر جوش دهند از دیگدان آورده سبز بنمایند
و لیمو تیار نموده را بعد آوردن لنگری داخل نمایند زعفران سوده
بالای آن ریزند تخم آش خاشی و گوشت یک انار
روغن پاو انار تباشیر یکنیم پاو آب لیمو نیم پاو میده نیم پاو
مصالح دو پاره ایچ معارف تخم دل گوشت دو پاره

با مصالح مرغن ساخته بیارند بعد از آن تباشیر را شربت و شیره لیمو
در و داخل نموده در دو پاره انداخته بجنبانند لیکن آن بسیار
داخل نکنند که مانند قلیه بشود و در سیراب باشد بعد از آن میده را مانده
بگذارند و گوشتی خورد بریده در پاره کرده در آب گرم ساخته
قلیه داده بیارند و داخل آش نمایند بعد بجوش فرود آرند که تیار شد
بچین قلیه خاصه گوشت یک انار روغن پاو انار دارچینی دو ماشه
فلفل دو ماشه الایچی دو ماشه فلفل یکپاو یک زعفران یکمایه ادرک یکدانگ
پیاز نیم پاو چقندر پاو انار شلغم پاو انار زرد کت پاو انار
نمک دو دانگ شیر یک دانگ نمک دو دانگ اول گوشت را با دامی
بریج دانگ روغن و پیاز بریان کرده بگذارند دو چمچه آب نمک
داده غربال کنند و کشیر داخل نموده آب موافق شوربه داده
و چقندر و شلغم زرد کت اندازند چون گداز شود گوشت را
و چقندر و غیره از شوربه جدا نموده صاف کنند و باز شوربه

گوشت و غیره را یکجا کرده با روغن باقی از فرنفل بکهار دهند چون بخوش
لیموی ترخ اندازند بعد از آن مصالح ساییده در آب اندازند و زعفران سوده
اندازند قدری از مجمع گردانده برگیرند همچنین قلیه ماشی دار گوشت یک آثار
روغن زرد یا و آثار شکر یکنیم پاو لیمون یکنیم پاو دارچینی دو ماشه
فرنفل دو ماشه الایچی دو ماشه زعفران یکماشه پیاز هم پاو ادرک یکدام
نمک یکدام در نصف روغن پیاز بریان نموده گوشت را بکهار داده یک
مجمع آب نمک داده کشنیز داخل نموده تا بالا ساخته بقدر شوربه
آب و چوقندر و شلغم و زردک سه پاو ادرک لوازمه داخل کرده
گذارنموده بعد از آن جمله گوشت و چوقندر و غیره را برآورده
از آب صاف شونیده نگاه دارند شوربه را از پارچه گذرانیده با
قوام شونیده را داخل نموده با روغن باقی از فرنفل بکهار چون بخوش
خورد جاشنی داده بخوش دهند ترخ داخل نموده زعفران
و مصالح دیگر داده برگیرند همچنین قلیه گوشت یک آثار
روغن زرد پاو آثار حرارت یک آثار دارچینی دو ماشه زعفران

و مصالح دیگر یک دیگ یک پیاز پاو آثار ادرک یکدام کشنیز یکدام نمک دو دام
اول گوشت را با دامی کرده در پیاز و روغن بکهار داده آب و نمک
و کشنیز داخل نموده دو پیاره با مصالح کنند بعد از آن خوراب را
لیمو ترخ و شلغم پارچه گذرانیده در دو پیاره اندازند چون بخوش
آید وقتی که آب موافق بماند از دیگدان برگیرند همچنین شوربه بخود
چوزه مرغ یکعدد روغن پاو آثار بخود کابلی پاو آثار دارچینی
دو ماشه فرنفل دو ماشه الایچی دو ماشه فلفل گرد یک پیاز پاو آثار
ادرک یکدام کشنیز یکدام نمک دو دام چوزه مرغ را صاف سوییده
اما در سبت ماند و نصف روغن و پیاز بریان کرده بکهار داده
نخود شسته اندازند و کشنیز داده دو پیاره کرده آب موافق شوربه
انداخته بگذارند چون تیار شود گوشت را در شوربه دو دام نخود کابلی
مذکور و هم نموده پارچه های دارچینی انداخته بخوش دهند چون
بعد آب شوربه مصالح دیگر گوفته انداخته از فرنفل و روغن باقی
بکهار داده [illegible] همچنین شوربه ساده گوشت یک آثار بریانی

پاوانار روغن زرد پاوانار دارچینی دو ماشه الایچی دو ماشه
قرنفل دو ماشه فلفل کبابه یک پیاز نیم پاو ادرک دو دام کشنیز
یک دام نمک دو دام اول گوشت را قیمه نموده در روغن و پیاز
بگهار داده کشنیز دهند و دو پیازه بر مصالح افزوده بعد از آن
موافق شوربه انداخته چون بر جوش آید برنج اندازند و قدری
تخته شوربه مصالح انداخته از قرنفل بگهار دهند از دیگدان بر گیرند
تخته طبه شکر قند گوشت یک آنار لیمون یک نیم پاو روغن
یک نیم پاو شکر چینی یک نیم پاو شکر قند یک نیم پاو دارچینی دو ماشه قرنفل
الایچی دو ماشه فلفل یک پیاز یک نیم پاو کشنیز یک دام زعفران یک
نمک یک دام گوشت را در نیم روغن و پیاز بگهار داده آب
دو قاشق نمک و کشنیز داده دو پیازه کرده بعد از آن آب دیگر
موافق گداز شدن داده گداز نمایند شکر قند را پاره پاره
کرده نموده در روغن باقی بریان کرده از وک کار
شوربه انداخته اند و در دو پیازه آب انداخته تا [illegible] چون جوش

خورد حاشی تیار نموده اندازند وقتی که پارچه شکر قند در
حاشی تیار نموده اندازند هرگاه پارچه شکر قند در چاشنی گداز شوند
مصالح سائیده و زعفران از آب حل کرده اندازند و بر گیرند تخته
قلیه کسی گوشت انار روغن زرد نیم انار بیضه مرغ چقندر دارچینی دو ماشه
قرنفل دو ماشه الایچی دو ماشه فلفل یک پیاز زعفران یک ماشه پیاز پاوانار
ادرک یک دام چقندر پاوانار شلغم پاوانار زرد ک پاوانار پالک پاوانار کشنیز
یک دام دال مونگ دو دام نمک دو نیم دام اول گوشت را در نیم روغن و
در نیم از آن پیاز بگهار داده آب نمک کشنیز داخل کرده ته و بالا
بعد از آن آب موافق گداز شدن چقندر دال مونگ و غیره داده گداز
نمایند باز گوشت و چقندر و غیره را از شوربه بر آورده پرچه بیز نمایند بعد
از آن بعد شوربه و گوشت و چقندر و غیره را یکجا کرده از قرنفل قدری
روغن بگهار دهند چون خوش خورد و می گرداند و مصالح سائیده و زعفران داده از دیگدان بر گیرند و ساک را در اندک

روغن بیازد و پیازه کرده در ماهی توه تسبته بالا بیضه مرغ نهاده
بر پشت انگشت بخپه نمک مصالح داده سائیده بزرند چون قلیه بر کسی
در کاسه کند بالای هر کسی اندازند پنجمین قلیه نخودی گوشت یک آثار و
یکیا در روغن یکم ماشه و دارچینی سه ماشه و فلفل سه ماشه الائچی سه ماشه بادام
نیم پاو فلفل دو ماشه کشمش و انار خبرات نیم پاو پیاز پاو انار ادرک
ده دام نمک و نیم دام اول یک انار گوشت را بادامی نموده در
روغن و پیاز بکهار داده آب نمک داده گداز نمایند چون لعاب
موافق نماند گوشت را جدا شوربه را از پارچه گذرانیده از دارچینی و فرنفل
بکهاره بهند و لعاب کشمش و خبرات سائیده اندازند و بجوش آورند
بعد از آن لعاب بادام اندازند پس از آن طبرسیح معه مصالح اندازند
و یکپاو گوشت را قیمه باریک کرده در روغن و پیاز بکهار داده بجوش
اندازند با مقدار نخود قیمه هم مناسبت دارد و اندازه یکجوش دهند چون آب

لعاب

لعاب نماند و بکداز بر گیرند و اگر چاشنی کنند چاشنی در قلیه داده ۱۰
زعفران دهند و اندک چاشنی در نخودی اندازند جدا کرده بهمین طریق
یک آب کنند و پیازه نموده چون چاشنی خشک شود قلیه سر کنند
نخودی: روبیا میزند اگر نخودی چهار رنگ کرده داخل نمایند قلیه دریای شود
پنجمین قلیه ملاوی گوشت یک آثار روغن نیم آثار دارچینی سه ماشه فرنفل سه ماشه
سه ماشه الائچی سه ماشه بادام نیم پاو زعفران دو ماشه خبرات نیم پاو فلفل
دو دام چارناو انار ادرک دو دام کشمش دو دام میده نیم پاو نمک دو دام
سفید مرغ یکعدد اول گوشت بادامی کرده در روغن و پیاز بکهار داده نمک و گوشت
و کشمش دهند تا بالا ساحه آب موافق شوربه انداخته گداز کنند باز گوشت جدا
کرده شوربه را از پارچه گذرانیده از فرنفل بکهار دهند و مرچ و بادام سائیده
طبرسیح کرده معه مصالح اندازند و زعفران سائیده دهند و نیم انار گوشت را انار حه کلان
کرده در روغن و پیاز بکهار داده گداز کرده و باز میده مذکور را آب گوشت
و سفید یک بیضه مصالح [illegible] نموده با رحه [illegible] در روغن بریان کرده

لعاب کشنیز و حبوبات انداخته اندک لعاب بادام نیز داخل کرده
پارچه ثانی مسطور درین لعاب اندازند دار فرنفل در روغن بکهارند
چون لعاب خشک شود اندک زعفران سوده دهند از دیگدان برگرفته چون در
کاسه کنند ملاوی بالای قلیه گذارند اگر تنک آب باشد پیازه سوده بچنین
قلیه غوره گوشت یک انار روغن بادانار دارچینی دو ماشه بادام نیم پاو
فرنفل دو ماشه الایچی دو ماشه فلفل کمر و ملبا یک پیاز بادانار ادرک یکدام
کشنیز نیم پاو طالی بادانار نمک دو دام اول گوشت را پارچه پاوامی نموده
در روغن و چار بکهار داده ته و بالا کرده کشنیز بیفشرده آورده در گوشت انداخته
و پارچه دار چینی و فرنفل با کوفته انداخته چون گداز شود شوربه از پارچه گذرانیده
از فرنفل بکهار داده گوشت و شوربه را بار جوش داده بادام را از روغن
بریان نموده لعاب بیده دو دام بریخ سابیده لعاب را آورده طالی
اندک مصالح سابیده کهانموده اندازند و از دیگدان برگیرند و اگر حلس دهند
کرده نمک آب اندازند و پیازه شود و اما یک لعاب نمایند حلس قلیه کنند

گوشت یک انار روغن بادانار دارچینی دو ماشه الایچی دو ماشه
فلفل کمر بادام دو دام بیضه مرغ چغندر و پیاز نیم پاو ادرک یکدام
نمک و نیم دام یک پاو گوشت قیمه کرده یکدام بیده و اندک چربی نیز
در قیمه گوشت آمیخته از دست پشت کارد خوب کوفته و باریک نموده
بالای بیضه با طلاع کنند و روغن و پیازه یکبار دهند و سر پاو گوشت را
بادامی ساخته در روغن و پیازه یکبار دهند نمک و کشنیز داده ته بالا کرده
آب موافق شوربه گذار شدن انداخته بعد گذار شوربه از پارچه گذرانیده
از فرنفل یکبار داده بیضه مرغ اندازند دیگجوش داده بادام و روغن بریان کرده
لعاب برآورده با لعاب بریخ و مصالح سابیده اندازند و بگیرند و اگر نمک
آب کنند و پیازه شود و اگر چاشنی دار کنند چاشنی تار نموده در قلیه
اندازند درست شود لعاب بغیره مصالح بعد چاشنی و مبند شکر چینی
یک نیم پاو لیمون یک نیم پاو  چغندر قلیه شیرازی گوشت یک انار
روغن زرد پاو انار بیضه مرغ پنج عدد دارچینی دو ماشه فرنفل دو ماشه
الایچی دو ماشه فلفل کمر نمک زعفران یک ماشه خوبانی دو دام کشمش

دو درم بادام و دو درم پسته دو درم پیاز نیم پاو ادرک یکدرم نمک
یکدرم اول گوشت را با دارچینی نموده در روغن و پیاز یکبار داده کشنیز
و نمک آب داده دو پیاره کند بعد از آن چهارم حصه دو پیاره جدا نگاه دارند
دیگر گوشت باقی را آب موافق شوربه داده قلیه کند بعد از آن شوربه را
از پارچه گذرانیده از فرنفل یکبار داده نصف میوه را از آب نیم کرده
در قلیه اندازند و یکجوش دهد بعد از آن بلیو و برنج و زعفران سائیده اندازند
و یکجوش دهد بعد از آن اگر چاشنی دار بکنند پیش از میوه چاشنی
دهند و نصف میوه را مصالح سائیده بر آن دو پیاره و نیم سعد
از پنج بیضه یکجا کرده بطریق شش تنک در طبق ته بسته روغن داده
بر آتش نهند و بیضه ها را بالای نرگس بسته بر آتش نهند و بیضه ها را بالا
آن یکجا آب دهند چون قلیه پخته شود قلیه مذکور در کاسه کند شش تنک
مذکور را بالای قلیه گذارند و اگر چاشنی دار کنند دو حصه چاشنی در قلیه
و یک حصه شش تنک و دو شکر چینی یکنیم پاو تحقیق قلیه سنگ شیر گوشت
یک آثار روغن یکنیم پاو شیر کاوه آثار و دارچینی چهار ماشه الایچی چهار

فلفل

فلفل یکدرم بادام دو درم پیاز یک آثار ادرک دو درم کشنیز یکدرم
نمک یکدرم اول گوشت را با دارچینی نموده در روغن و پیاز یکبار داده
داده نمک و کشنیز داده از چیچه تا بالا کرده آب موافق شوربه داده
گذارند شوربه از پارچه گذرانیده از فرنفل و قدری روغن یکبار
داده بجوش آرند چون شوربه خشک شود شیر گرم اندازند و یکجوش
دیگر دهند بعد از آن بلیو بادام و برنج و اندک کشنیز یکجا کوفته داخل نمایند
و از بالا مصالح دهند و اگر چاشنی دار خواهند شکر را تار بند نموده
نگاه دارند چون قلیه تیار شود از دیگدان برگرفته چاشنی بیامیزند
تحقیق قلیه ماهی یک آثار روغن زرد یک آثار و دارچینی دو ماشه
فرنفل یکماشه الایچی یکماشه فلفل یک تنک پیاز نیم پاو ادرک یکدرم زرد چوب
یکدرم آرد نخود نیم پاو تیل یکنیم و دو درم بادیان دو درم زیره دو درم
نمک سه درم اول ماهی را صاف نموده پارچه ها ساخته آرد نخود بشویند
بعد از آن تیل و زرد چوب مالیده دو گهری نگاه دارند باز آرد نخود بشویند
باز نمک و تیل و زرد چوب مالیده دو گهری نگاه دارند و باز آرد نخود بشویند

بشویند بعد از آن آب سویف در روغن شسته و مصالح سائیده
و مصالح سائیده بمالند و در روغن بریان کنند و از فلفل بهار کرده یا
اندک آب و پیازه کنند یا آب زیاده داده قلیه کنند وقتی که تیار شود
پیاز و شیر در روغن بریان نموده همراه پلو بریخ سائیده اندازند و
مصالح دهند اگر چاشنی دار کنند بعد از بهار دادن چاشنی
دهند چون از پاچه پاکدار شوند مصالح و هندشیر بیندازند شکر
چینی پاو انار لیمون پاو انار  بچین قلیه امه گوشت یک انار روغن
پاو انار شکر چینی پاو انار امه سرپاو دارچینی دو ماشه فلفل
دو ماشه الایچی دو ماشه فلفل کرد یک تنک کشمش دو دام زعفران
یک ماشه پیاز نیم پاو ادرک یکدام کشنیز یکدام نمک یکدر اول گوشت
را پاو دامی نموده در روغن و پیاز بریان بهار داده آب و نمک
و کشنیز را انداخته و بالا نموده آب موافق شوربه گذاشتن دهند
چون آب موافق ماند گوشت را از شوربه جدا کرده شوربه از پاچه
گذرانیده باز گوشت و شوربه یکجا نموده در فرفلل بهار دهند و
کشمش اندازند و تصف انبه را خرد کرده فرفلک کارد سوراخ

نموده آب چوبش و شیره شکر گذارند بعد از آن شیره جدا نموده انبه
از آب چوبش داده از پنبه مالیده و از پارچه گذرانده موافق چاشنی در شیره
بیامیزند باز جوش دهند چون شوربه موافق بماند در شربت اندازند
دیگر داده مصالح و پلو و زعفران اندازند نکوش دیگر داده مصالح داده
از دیگدان برگیرند  بچین قلیه زعفرانی چاشنی دار گوشت یک انار روغن
پاو انار دارچینی دو ماشه فلفل دو ماشه الایچی دو ماشه زعفران
یک ماشه پیاز نیم پاو ادرک یکدام شکر چینی یکنیم پاو لیمون یک نیم پاو
نمک یکدام اول گوشت را پاو دامی نموده پیازه ادرک کشنیز و نمک داده و آب
موافق پختن کرده شکر و لیمون را از شوربه بچینی شیره نموده نگاه دارند و گذارند
که شوربه گوشت را از فرفلل در روغن بهار داده پاو چاشنی اندازند چون
خشک شود باز از فرفلل در روغن بهار داده پلو پاو دام و بریخ و مصالح سائیده
دهند و زعفران در آب حل کرده اندازند از دیگدان برگیرند و اگر آب داخل
کنند و پیازه شود  بچین قلیه پاچه گوشت یک نیم انار روغن زرد یکنیم پاو

دارچینی چهار ماشه قرنفل چهار ماشه لالجی چهار ماشه زعفران یک ماشه کشمش
نیم پاو پسته نیم اما بادام اگر پاو اما اندازند اختیار است نیم پاو
فلفل دو تا یک بیضه مرغ ده عدد پیاز پاو اما ادرک دو دام شکر پاو اما
سحق و بریان یکدام شکر چینی یکنیم پاو نمک یکدرم نول یک اما گوشت
بادامی نموده در روغن و پیاز بریان کرده کباب و هند نمک ادرک داده ترتیب
کرده لعاب کشنیز و آب موافق باندکی داده شوربه را ریزه کنند
دارفرنفل در روغن کباب داده نیم اما گوشت را قیمه کرده نیم سیر و نیم
حام مصالح داده بریان کنند روغن داده بسایند و رنگ سلیمانی
و نمک لیمون و هندی دست پوری ساخته آب میوه را نرم کرده
در شکم پوری نهاده بطرز مارکی کنند اندک از بخار آب گرم سخته بیرون
در روغن بریان کرده و نصف حاشی با دو سر کنجی پرورده قلیه
انداخته بجوش دهند و نیمه شیره را نیز در قلیه انداخته آنچه از نارکی با
شیره باقی ماند آنرا هم داخل قلیه نمایند و می نارکی در شیره کذا
شود

شود لعاب بادام و ریح و مصالح و زعفران و هندوانه و کدان بر آمده و کر
حسن و بهر رنگ آب میوه و ستاره شود محس قلیه ماهی ماهی کما
کیله نیم پخت یک اما روغن زرد پاو اما دارچینی دو ماشه فلفل یکیا نمک
و زعفران یکماشه کشمش نیم پاو بادام نیم پاو پسته دو دام پیاز پاو اما ادرک
یکدام جوزات پاو اما شکر چینی یکنیم پاو لیمون یکنیم پاو تیل کنجد دو دام ارد نخود
نیم پاو سونف یکدام زیره سیاه یکدام نمک یکدام اول ماهی را صاف نموده
و پاچه کرده از آرد نخود بشویند بعده تیل و نمک مالیده و کباب نگاه دارند
و از آرد نخود بار بشویند و از ناودان و زیره شسته و مصالح مالیده در روغن
بریان نموده در ماهی اندازند و میوه و چاشنی نیز اندازند و بجوش دهند
بعد از آن مصالح و هندوانه کرتیار شود لعاب بادام و ریح و جوزات
دهند بعد از آن مصالح گرفته مالا اندازند و زعفران داده ارد کنند
برگیرند محس قلیه گوشت یکم اما روغن یکنیم پاو برگ تنول سه ورق

دارچینی چهار ماشه و فلفل چهار ماشه الایچی چهار ماشه بادام مغز فلفل دو مثقال
پیاز یک کف دو پیاز پاو انار ادرک دو دانگ شیر پاو انار نمک دو نیم دانگ
نخود بریان یکدانگ اول یک انار گوشت را پاره پاره نموده در روغن و پیاز
بریان نموده یکبار داده نمک و ادرک پخته و بالا ساخته لعاب کشیز
و آب مویز گذارده گذارده گذارده سوریه از نار چه گذرانده از فلفل و
روغن بریان نموده یکجوش داده بادام در روغن بریان نموده لعاب
بادام و برنج سائیده اندازند هم انار گوشت را همه کرده نیم پخته کرده
پیاز و ادرک مصالح آمیخته از سک سائیده از یک روغن آمیخته آرد نخود
بریان و سفیدی بیضه در جبن بوری سلسله مقدار پان باریک کرده
پان دهند همین طریق دوازده تهیه کرده این چهار طرف بسته
اندک از بخار آب گرم کرده پخت نموده از کارد سه طرف را بشکنند
و یکطرف بنبر بشکنند که در قیماق و آب شوند ناز در روغن بریان

لوشیالای لعاب سموسه گورنهد چون در لعاب گداز شوند مصالح بنهند
و اگر حاشنی دار کنند دو حصه حاشنی دار فلفله اندازند و یک حصه حاشنی
برای پروردن سموسه را در حاشنی پرورده در فلفله اندازند و کوس دهند
بعد از آن مصالح و بدا اگر سک آب کند دو پیازه شود شکر چینی یکنیم پاو
لیمون یکنیم پاو سخن فلفله بادامی گوشت انار روغن زرد پاو انار
جوزات انار دارچینی دو ماشه فلفل دو ماشه الایچی دو ماشه فلفل مثقال یک
پیاز نیم پاو ادرک یکدانگ شیر یک دانگ اول گوشت بادامی نموده در
روغن و پیاز نیم پاو یکبار داده آب نمک و شکر داده ته و بالا ساخته
و آب مویز فلفله داده ادرک انداخته چون گداز شود از پارچه گذرانده
و از فلفل در روغن یکبار نموده معه گوشت یکجوش دهند جوزات
و لیمو برنج و بادام سائیده معه مصالح اندازند چون تیار شود برگیرند

نخست قلیه ماهی روهو ماهی روهو یک آثار روغن زرد پاو آثار
آرد نخود پاو آثار دارچینی دو ماشه زنجبیل دو ماشه الایچی دو ماشه
فلفل یکتا تنک کشنیز دو دام پیاز یکنیم پاو ادرک یکدام زعفران یکماشه
جرات نیم پاو کشمش نیم پاو بادام نیم پاو نمک یکنیم دام ماهی را صاف
کرده از گل پست کرده مقدار یک انگشت هر یک کم و فن کند چون
گل لیپ سخت شود از ماهی دو کند گوشت ماهی را از خار جدا کرده
آرد نخود و گوشت ماهی را همه مصالح سائیده بیامیزند و از چوب
یا قاشق خوب لت کند بعده در دیگچه اندک آب کرده بالای آتش
گاه ترش نموده گوشت را صورت ماهی ساخته بر گاه مذکور نهاده
آتش کنند چون پارچه ها سخت شوند از فرنقل و روغن یکبار دوا
لعاب نیز سائیده اندازند چون تیار شود لعاب بادام و بیخ و جرات
و مصالح و زعفران دهند اگر چاشنی دار کند بعد از یکبار دوا دهند
در چاشنی انداخته بجوش دهند و مصالح و زعفران دهند شکر چینی پاو

آثار لیمون پاو آثار  که از گردن خارهای ماهی یک آثار عرق بهیدانه
یعنی سهمه پاو آثار سوکه خام و دو ماشه ماهی را صاف کرده و پارچه ساخته
از نوک کارد صورت اجنا کرده بزنند و سوکه خام سائیده بیامیزند و
در چهار کبری بریان عرق نگاه دارند بعد از آن از عرق برآورده از فرنقل
و روغن یکبار دهند و عرق که باقی مانده باشد آنرا در دیگچه انداز
و بجوش نمایند  نخست خراستخوان نقلی اول جکر بزرا در آب
جوشانیده اما آتش موافق کند که آب از جوش نه و بالا نشود بعد جکر
را از آب جدا کرده همین طریق از آب دیگر جوش دهند و شب بادیان و زیره
سائیده بمالند و دو کبری دم دهند بعد از آن از آب شوئیده زیره و دیگر
سائیده بر جکری بمالند باز همان طریق در آب جوش دهند و آب دور کنند
و دیگر در آب دیگر همان طریق جوش دهند تا که جکری سفید شود و پخته شود
بعد از آن از کارد نقل مغز استخوان تراشیده در روغن بیار بریان نمایند
تا کرد و پیازه مغزی کنند در روغن مغز جکری مسطور بریان نموده چون
کرد و پیازه که پخته تیار شود باز بالا جکری مذکور انداخته بعد از آن مصالح

و بعد اگر مغز استخوان باشد استخوان را دو پاره نموده مغز را از استخوان
جدا کرده در روغن بریان کرده در دو پیاله اندازند و مصالح و هندوانه
اگر دو پیاله مغز جدا کند سوای گوشت مغز را از استخوان جدا کند
و پیاز را در روغن بریان کرده اندک آب دهند چون پیاز گداز شود
بعد از آن مغز انداخته چمچه در دیگچه نه اندازند و هول نکنند چون بیاز نیز
مصالح داده برگیرد  تخمین کلیه خاصه کلیه یک پیاز نیم پاو روغن نیم
پاو انار و دارچینی دو ماشه قرنفل دو ماشه الایچی دو ماشه فلفل یک
مغز بادام دو دام خیرات نیم پاو ادرک یکدام سیر دو دام کشنیز
نیم پاو نمک دو نیم دام بادیان دو دام اول کلیه را صاف نموده در
آب گرم اندازند و بادیان زرد را آرد و داخل کرده قرص ساخته
در آن آب ادرک و پیاز و کشنیز و برنج را سائیده و سیر را انداخته طرز
گذار کنند بی نمک بعد از آن شوربه از پاره گداز نموده از روغن و قرنفل
یکبار داده پاره دارچینی و نمک انداخته بجوشند بعد از آن

حلقه برانشیده در روغن بریان نموده نگاه دارند و پلیو برنج
دو دام و مصالح و بادام سائیده از خیرات و آب نگاه دارند
و کلیه را از کشنیز یکبار داده و مصالح و پلیو داده بجوش دهند
و سیر سائیده اندازند و از دیگدان برگیرند  تخمین لوزالمعده
گوشت یک انار روغن زرد پاو انار زرد یک نیم انار
خیرات نیم انار زعفران یکماشه دارچینی دو ماشه قرنفل دو ماشه
الایچی دو ماشه پیاز نیم پاو ادرک یکدام فلفل یکتیانک کشنیز
یکدام نمک دو دام برنج برای پلیو دو دام سیر یکدام یکدانه نیم پاو
گوشت را پاره نموده در روغن بریان کنند و سیر یکبار داده
کشنیز اندازند بالا کرده موافق گداز داده یکپاو گوشت نیم
کرده سائیده و زرد را درست کلام داشته جوش کنند
در قیمه مذکور مصالح داده یکدام میده داخل کرده قدری
جوش بزند بر زرد طلا کنند و در روغن بریان کرده

و دو پاره اندر خته دم کنند و مصالح سابیده اندازند چون در دیگ
کنند حبوبات پالیز بیخ و شیر داده در روغن و فرنفل بکهار دهند
و بر دو پاره اندازند و بالای زعفران سوده بهمین طریق تورالی
چو قند رو باد انجان همچنین دو پاره معلی گوشت یک اثار
روغن پاو اثار دارچینی دو ماشه فرنفل دو ماشه الایچی دو ماشه
فلفل یکمایک زعفران یکماشه بیار پاو اثار ادرک یکدام شنبر
یکدام نمک دو دام در روغن بیار بریان نموده گوشت را
پارچه پارچه دامی نموده بکهار دهند یک چمچه اب و نمک
و شیر داده ته بالا کرده اب موافق گداختن و
ادرک اندازند بعد ازان چون گداز شود و اب خشک
کرد و پارچه های بیار گلنار بریده اندازند بعد ازان
بجوش مصالح داده برگیرند همچنین دو پاره جوزه
خام با گید و گوشت یک اثار جوزه یک اثار
روغن زرد پاو اثار الایچی دو ماشه فرنفل دو ماشه

فلفل یکمایک حبوبات نیم پاو زعفران یکماشه بیار پاو اثار ادرک
یکدام شنبر یکدام نمک یکدام اول گوشت را قیمه کرده در نیم روغن
و بیار بکهار داده اب و نمک شیر داده ته و بالا اب خشک
موافق حلوه گداز کنند جوزه پارچه پارچه کرده نمک و عرق ادرک و
روغن باقی و در حبوبات انجیر چهار کهری پارچه پارچه مذکور تر کرده
نگاه دارند چون دو پاره بیار شود و پارچه های جوزه را همه حبوبات
در دو پاره اندازند و زعفران دهند چون اب حبوبات سک شود
مصالح داده از دیگدان برگیرند همچنین دو پاره نرگس گوشت
یک اثار روغن زرد پاو اثار دارچینی دو ماشه فرنفل دو ماشه
الایچی دو ماشه فلفل یکمایک زعفران یکماشه بیار پاو اثار ادرک
یکدام شنبر یکدام نمک یکدام سفیده مرغ یکعدد و ساک یک پاو اثار
گوشت را پارچه پارچه دامی نموده در روغن و بیار بریان کرده

یکهبار دهند آب و نمک و کشنیز داده ته بالا ساخته گذارند
موافق داده چون خشک شود مصالح در عفران سائیده اندازند
و در کاسه کرده ساک پاک را در روغن و پیاز دو پیاز ده
نموده در طبق پسته بیضه مرغ را چاشنی ده ترانش بحب بکاهند
چون پخته شود اندک مصالح شوربه ریخته در طبق گذارند
بالا دو پیاز اندازند بچنین دو پیاز کوفته لعابدار گوشت
یک سیب انار و یک پاو روغن زرد و نیم انار دار چینی
سه ماشه مرتکل سه ماشه الایچی سه ماشه فلفل یکدام زعفران
دو ماشه پیاز نیم انار ادرک چهار دام کشنیز ده دام
نمک دو نیم دام یک انار بر سنگ را پاره پاره نموده
در روغن و پیاز بریان کرده یکهبار دهند و ته بالا کرده و نمک
و کشنیز انداخته موافق گداز آب داده گداز کنند و پاو انار
گوشت را قیمه کرده در روغن و پیاز بریان کرده آب

و نمک و کشنیز انداخته دو پیاز نموده باز قیمه گوشت خام را دو چند
چربی بر آمیخته بر سنگ پیاز و ادرک سائیده و یکدام میده آمیخته کوفته
در روغن بریان کرده در دو پیاز اندازند چون گولی گرفته در شوربه
گداز شوند و لعاب اندک ماند مصالح داده از دیگدان برگیرند و زعفران
در آب حل کرده اندازند اگر شوربه زیاده کند قلیه شود بچنین دو پیاز
کریله گوشت یک انار کریله یک انار روغن یک نیم پاو دارچینی دو ماشه
مرتکل دو ماشه الایچی دو ماشه فلفل یکدانه نمک پیاز پاره زرک
یکدام کشنیز یکدام نمک سه دام زرد چوب یکدام زعفران پاو انار لو
گوشت را ادامی نموده در روغن پیاز بریان کرده یکهبار دهند
آب و نمک و کشنیز و ادرک داده ته بالا کرده آب انداخته
کریله را صاف نموده نمک زرد چوب مالیده اندر آب
گذارند چهار ان از دست مالیده تلخی آنرا دور سازند و از آب
تهسته خوب مالیده چهار گیری بکاهند و زمار نشوییده و

در روغن بریان نموده و در دو پیاله گوشت نهاده چون در گوشت
گداز شود مصالح دهند و برگیرند یخنی دو پیاله بادنجان
بادنجان نیم آثار روغن زرد نیم پاو آثار زعفران یک ماشه دارچینی
دو ماشه قرنفل دو ماشه الایچی دو ماشه فلفل یک تنک نمک پیاز نیم پاو
ادرک یکدرم نمک دو درم سیر دو درم کشنیز یکدرم اول گوشت با
نمک و آب کشنیز و پیاز داده یخنی کرده از پارچه گذرانیده از قرنفل
یکچهارم داده بادنجان را چهار پاره نموده نمک و ادرک سائیده
از پیاز رشته در روغن یکبار کرده آب یخنی اندازند و بادنجان را گذاشته
چون تیار شود مصالح و زعفران سائیده اندازند و از دیگدان برگیرند
یخنی دو پیاله بادنجان یک آثار گوشت نیم آثار روغن زرد
پاو آثار دارچینی دو ماشه قرنفل دو ماشه الایچی دو ماشه فلفل
یکتنک زعفران یک ماشه خفرات پاو آثار برنج دو درم ادرک نیم پاو
ادرک یکدرم کشنیز یکدرم اول بادنجان را خالی کرده نمک زده گوشت با

قیمه کرده در روغن و پیاز یکبار داده نمک و کشنیز و آب داده دیگر
کند قیمه را قدری در روغن مصالح سائیده و نمک داده در بادنجان
پر کند در قرنفل یکبار نماید بطرز دو پیاله ته بالا کرده قدری آب انداخته
گداز کند چون خشک شود دارچینی و فلفل و برنج داده آتش کند چون تیار
شود مصالح و زعفران و هندی اگر خواهد دارکند بعد از آن گداز شدن
بادنجان خواهد اندازند و یکی خواهد خشک شود مصالح و زعفران
و فلفل و برنج انداخته از دیگدان برگیرند شکر چینی پاو آثار لیمون پاو آثار
یخنی دو پیاله بادنجان را چیولی بادنجان یک آثار روغن پاو آثار
دارچینی دو ماشه قرنفل دو ماشه فلفل یکتنک الایچی دو ماشه
زعفران یک ماشه پیاز نیم پاو ادرک یکدرم شکر چینی پاو آثار بادنجان را چهار
پاره کرده نمک مالیده بگذارند پیاز را در روغن بریان نموده
نصف مصالح سائیده و قیمه ادرک کرده در بادنجان پر کنند
و بالا او رشته بریده از قرنفل در روغن یکبار داده اندک آب دهند
چون تیار شود خواهد اندازند و یکی خواهد خشک شود

زعفران و مصالح سوده اندازند و از دیگدان برگیرند بچین دو پاره
زمین فتند زمین یک اثار روغن زرد یا و اثار انوله بمقدار هلیله بمقدار عمر
چهار درم و ارجنی دو ماشه قرنفل دو ماشه الایچی دو ماشه فلفل بمقدار
زرد چوب بمقدار سه نیم ماشه و ادرک یکدرم اول زرد چوب را در زیر
بریان کرده بعد از ان نمک و انوله و هلیله پاره پاره کرده تمر هندی باب
مالیده اندازند چون بجوش اید کف ماند برانگاره ها دم دهند در
مصالح اندازند و بر نمک شیر دو گهری نگاه دارند دو من دیگچه و انگشت ماکه
سرد شود بچین دو پاره جوره تمام جوره یک اثار روغن
یا و اثار شکر ارجنی یا و اثار قیمون یا و اثار دار چینی دو ماشه الایچی
دو ماشه قرنفل دو ماشه زعفران یکماشه جوره صاف نموده پاره پاره کرده
در روغن بریان کرده از قرنفل و زعفران بگهارد هند و سیر اندا خته
بجوش دهند اگر لعاب کند مصالح اندازند اگر خواهند لعاب
کند بعد از خشک شدن مصالح اندازند و از دیگدان برگیرند
بعد از خشک شدن اول بعد از خشک شدن سه دانه کرده

مصالح دهند و قتی که خشک شود برگیرند بچین شکر گند شکر گند
یک اثار روغن زرد یا و اثار دار چینی دو ماشه قرنفل دو ماشه
الایچی دو ماشه فلفل یکماشه یک ادرک یکدرم اجوائن یکدرم جوائن
نیم پاو زرد چوب بمقدار یک نمک یکنیم درم اول شکر گند را صاف
نموده و پاره پاره کرده از خلال سوراخها کرده نمک و ادرک
و نانخواه بعضی اجوائن سوره و جوائن در هم کرده مالیده دو گهری
در افتاب نگاه دارند با زرد چوب در روغن بریان کرده از
قرنفل بگهارد هند و تنها نموده اب موافق گذارده بیزند چون
بجوش شود بر انگاره ها دم دهند مصالح سوده اندازند و در عمل بگردانند
بچین شکر چولائی یک اثار روغن زرد یا و اثار دار چینی
یکماشه قرنفل یکماشه الایچی یکماشه پاره پاره یا و اثار ادرک یکدرم
سبز مرغ زرد کشمیر بمقدار یک نمک یکدرم سبز یکدرم شاک

بادرنجبویه جوش داده نگاه دارند و خلفه پیاز را شسته در روغن
بریان کنند از روغن جدا کرده در ساک بیامیزند و نمک دهند
و خلفه سیر در همان روغن بریان کرده ساک مذکور را بکوبند
بیضه مالی آن اندازند و بر بیضه کشنیز ریزند چون پخته شود مصالح
اندازند و از دیگدان برگیرند بخش کلی کچنال کلی کچنال یک تار
روغن بادام و از چینی دو ماشه قرنفل دو ماشه الایچی
دو ماشه فلفل یکتا یک حضرات نیم پاو پیاز نیم پاو ادرک
یکدرم زعفران یکماشه نمک یکدرم عنبر را در آب جوش داده
پرورده نمک و خورش عرق ادرک مالیده دو کبر
دم دهند پیاز پیاز در روغن بریان نموده یکجا اندازند
ته مالا نموده آب موافق گذار داده گذار کنند چون خشک
شود مصالح و زعفران سوده اندازند و برگیرند



در انواع بخش بهرنه ای بخش بهرنه کبرالی بادانجان را جوش داده
بت کنند پیاز را در روغن بریان کرده بادانجان را در روغن پیاز بریان
جوانب خشک شود پیاز و کنجد و حضرات اندازند چون پیاز شود مصالح اندازند
و دو بار دهند اگر چاشنی دار کنند بعد از حضرات و پیاز چاشنی داده
پس از خشک شدن مصالح دهند و بهرنه کدو و نوری بهمین سازند بخش بهرنه
تو عدیکر بادانجان یک انار روغن پاو و از حضرات پاو انار کشمش نیم پاو
زرچینی دو ماشه الایچی دو ماشه قرنفل دو ماشه فلفل یکتا یک
ادرک یکدرم پیاز پاو انار نمک دو دام بادانجان را بریان نموده صاف
کرده بت کنند و نمک آمیخته نگاه دارند و روغن پیاز بریان نموده و
بادانجان را یکبار دهند کشمش شوبیده اندازند پیاز پیاز مسطور انداخته
به بالا بعد از آن حضرات اندازند چون پیاز شود مصالح اندازند از دیگدان
برگیرند و دو بار دهند بخش بهرنه شیرازی بادانجان یک انار روغن پاو و انار
بیضه مرغ سه عدد حضرات پاو انار کشمش دو یکدرم سیر دو دام دارچینی
دو دام قرنفل دو دام الایچی سه ماشه فلفل یکتا یک زعفران یکماشه پیاز
پاو انار ادرک یکدرم و پیاز در روغن بریان کرده بنمک یا دام نصف پیاز را
روغن جدا کرده بادانجان را در روغن پیاز دهند عرق ادرک اندازند
بعد از آن حضرات در پارچه گذرانیده کشمش جمله اندازند چون پخته بیضه ها را
در آب [illegible] نموده قیمه کنند [illegible] پیاز بریان [illegible] دهند و در بادانجان
بیاندازند و مصالح انداخته برگیرند اگر چاشنی دار کنند همراه حضرات
و کشمش چاشنی اندازند و بیز در نه دهد بخش بهرنه گوشت

یک اثار و روغن زرد با و اثار دارچینی دو ماشه فرنفل دو ماشه
الایچی دو ماشه ادرک دو ماشه بیارها و اثار فلفل یکتا یک
جوزبوا و اثار کشنیز با و اثار یک دو دام شکر چینی با و اثار لیمون
با و اثار اول گوشت را بار چه نموده از لیف کار و قیمه نموده کوفته
باریک کرده عرق ادرک و نمک داده چهار گری بدم دهند
بعد از ان جوزبوا اسپغول در روغن بیار بریان نموده گوشت را بکهار داده
کشنیز انداخته نه بالا ساخته برای گداز فدری آب دهند چون گداز
شود از حجه لبت کند که داهم شود بعد از ان قیمه بیار بریان نموده
مصالحه بیامیزند و از دیگران برگرفته دهکار دهند اگر چاشنی بیار کرده
بیندازند چون چاشنی جدب نماید مصالح داده دهکار دهند
اگر چاشنی بیار کرده بخش بهر گوشت های گوشت های یک اثار
روغن با و اثار دارچینی دو ماشه فرنفل دو ماشه الایچی دو ماشه
فلفل یکتا یک ادرک یکدام بیارها و اثار کشنیز یکدام یک دام
اول ها را صاف داده با چه کرده از لیف کار بلند

کوفته نموده عرق ادرک و نمک داده چهار گری گفاده از کشنیز
اسپغول بعد از ان در برگ کیله وه بیچ نه بالا بیچیده در یک گرم
دفن کند بعد از ان چهار گری برآورده کوفته گفاده از بیار را بریان
کرده گوشت مذکور را بیار دهند نه بالا ساخته مصالح دهند و از دیگران
برگیرند و دهکار دهند بخش بهر نه گوشت گوشت یک اثار روغن با و اثار
دارچینی دو ماشه الایچی دو ماشه فرنفل دو ماشه فلفل یکتا یک
جوزبوا با و اثار بیار با و اثار ادرک یکدام کشنیز یکدام نمک دو دام
اندک بیار در روغن بریان کرده گوشت را بکهار دهند آب و نمک و کشنیز
انداخته نه بالا کرده موافق گداز آب داده گداز کند چون آب خشک شود
کوفته بیار کرده از سنگ بسایده و قیمه ادرک بیامیزند در روغن باقی بیار
بریان کند از روغن جدا کرده گوشت را در روغن دهکار دهند بعد از ان
بیار مذکور را در جوزبوا اسپغول در گوشت اندازند وقتی که بیار شود مصالح داده
بیرون کنند و دهکار دهند اگر چاشنی اندازند بعد از انداختن جوزبوا چاشنی دهند
چون [illegible] شود مصالح داده دهکار دهند شکر چینی با و اثار لیمون
با و اثار در انواع زیر بریان های بخش زیر بریان بهر سر نخ

یک انار شیرین با انار روغن یک پنج یا وانار دارچینی دو ماشه قرنفل دو ماشه
الایچی دو ماشه فلفل یک ماشه زعفران یک ماشه خیزران نیم پاو پیاز
نیم پاو ادرک یکدام سیده دو دام دال پوست نیم پاو نمک دو دام
اول شیر را پارچه موده از سیده صاف کرده دوباره عسل بریان کرده بعد از آن
الایچی زعفران و خیزران سایشده بر حرجه ها بالا دو دیگچه چند کهاج نهند
و بالایی آن پرچه ها شیر را تا بسینه حلقه ادرک و انار روغن داده
دارچینی و قرنفل بر دو نهند و برنج را نیم جوش نموده بر شیر اندازند
اگر برنج در جوش سخت باشد در بجوش آب دهند قدری برنج زعفرانی
نموده بیک گوشه برنج زرد و بیک گوشه نخود سبز در دیگچه
نهند و از بالایی روغن اندازند و بالای برنج پنبه آرد گذاشته دهن
دیگچه از آرد بند نموده هوای آتش دهند و بر سر پوش تنور چند طاق
بر آتش داده دم کنند بعد از دو ساعت هوای جوش خوشبوی تر از آید
از دیگدان بر گیرند  بخش در بریان لوز مجلی گرفته یک انار
روغن عسل نیم پاو برنج یک انار و دارچینی دو ماشه قرنفل دو ماشه الایچی
دو ماشه زعفران یک ماشه ادرک یکدام خیزران پاو انار یک



کشمش یکدام در ده سیاه یک دری موسه پوست نیم پاو نمک شش
دام کشمش نیم پاو اول گوشت را پارچه کرده نمک و عرق ادرک
مالیده دو دیگری نگاه دارند بعد خیزران مالیده یک دیگری تحمل کرده
در پنج دام روغن پیاز بریان کرده مغز خیزران یکبار دهند آب
کشمش انداخته گذارند چون آب خشک شود مالا رند گوشت
دارچینی قرنفل و الایچی و زیره بریزند و برنج را نیم جوش نموده بر
گوشت نهند و قدری برنج روغن زعفران زرد کرده یک گرسه نهند
و موسه پوست شیر یک گوشه نهند از بالای روغن گرم دهند
و بالای برنج آرد نهند و از آرد سر پوش بند نمایند پاو دیگری هوای
آتش دهند و در کند و سر پوش سنگ نهند و دیگری دم دهند
اگر برنج زعفرانی نکنند خیزران بریان کنند  بخش در بریان روغن گوشت
یک انار برنج یک انار روغن زرد نیم انار دارچینی دو ماشه قرنفل
دو ماشه الایچی دو ماشه زعفران دو ماشه خیزران نیم انار

چار پاو اثار ادرک یکدرم کشنیز یکدرم نمک سه درم زیره سیاه
یکدرمی اول گوشت را ماریه کرده نمک و عرق ادرک و کشنیز
مالیده دو کهری توقف کرده بعد از ان الایچی و زعفران سائیده
با جزات مالیده در دیگچه اندازند و گوشت را نشسته قرنفل
و دارچینی اندازند و نیم روغن بر قدر اندازه بالای گوشت
برنج را از آب و نمک شوئیده اندازند و نیم اثار آب انداخته
روغن از بالا دهند و سر دیگچه را در دهند کنند آتش دو هیزم کنند
بالای سرپوش آتش نهند وقتی که روغن بر آواز بجوش ماند هیزم
دور کنند سه کهری دم دهند و از دیگدان برگیرند بجهت بریان
جزری گوشت دو اثار برنج یک اثار روغن نیم اثار جزات یک
دو اثار دارچینی چهار ماشه الایچی چهار ماشه قرنفل چهار ماشه زعفران
سه ماشه پیاز سفید نیم اثار ادرک دو درم زیره سیاه یک درمی
کشنیز دو درم فلفل چهار دانه نمک چهار دانه اول گوشت را

نمک



نمک و عرق ادرک مالیده چهار کهری نگاه دارند و زیره نه دانه
و زیره نهند و الایچی و زعفران سائیده نیم جزات و کشنیز در گوشت
مالیده در دیگچه بسر قرنفل مزبور قدری روغن اندازند و برنج
در آب و نمک شوئیده نیم جزات در برنج آمیخته گوشت
نهند و از روی دیگچه بند نموده زیر آتش یک هیزم کنند
چون آب جزات خشک شود روغن او ارکنند اندک آتش
جلد کنند تا آتش دو کنند دو کهری دم دهند بعد از ان واکرده
روغن دهند تا روی دیگچه بند کرده چهار طرف آتش زغال
یکسان دهند لیکن سرپوش دهند که دم از دیگچه بر نیاید بدین دستور
چهار کهری دم داده از دیگدان برگیرند بجهت بریان حراسانی
گوشت یک اثار روغن یکنیم پاو دارچینی دو ماشه

قرنفل دو ماشه الایچی زعفران دو ماشه خولنجان یا دارچینی
بیارنیم یا دو کشنیز یکدرم نمک شش درم زیره سیاه یکدرمی
فلفل یکمایک اول گوشت را نمک و عرق ادرک بیار
چهار مالیده دو گهری توقف کرده بعد از آن الایچی و زعفران
سائیده فلفل و کشنیز از خوابانیده در گوشت مالیده
و در دیگچه زیره داده گوشت را بشسته دارچینی و قرنفل پزشته اندازیده
نیم روغن اندازند بعد از آن پنج نیم جوش نموده قدری
پخته گوشت کداز دو اندک آب دهند پس همه پنج داده
روغن اندازند و بالای همه پنج یکچه ارد بهند و دهن دیگچه از
آرد بند مانند و آتش موافق بر دیگچه گذاشته بر سر پوش آتش
دهند چون آب خشک شود در روغن او را گرم کرده آتش ملایم دهند
والکار ماندن

والکار ماندن دنبه و بران دو گهری دم داده برگیرند ۱۶
تخم نیر بریان ماهی ماهی دو آثار چوب یک آثار روغن
ماو آثار دارچینی چهار ماشه الایچی چهار ماشه قرنفل چهار ماشه
بیار یا دو آثار ادرک دو درم کشنیز یکدرم خولنجان نیم آثار
تیل کنجد دو درم بادیان یکدرم زیره سیاه یکدرم زردچوب
نیم یا دو نمک چهار درم زعفران یکماشه ها را صاف کرده
از آب بشویند و دو گهری در نصف خوابانند نگاه داشته
بار بشویند و دس بعد از بادیان و زیره بشویند پس از آن بار دیگر
بشویند باز از تیل مالیده یک گهری نگاه داشته بار شسته
باز نصف خوابانیده دو گهری توقف کرده بار دیگر نشسته صاف
کرده نمک و عرق ادرک و بیار همه مالیده بعد از این دو گهری

توقف کرده جوزات والایچی سابیده و یکمثقال
زعفران سوده مالند و بزنند و یکچهارم کباب داده پارچه تاب
نهند و قرنفل و دارچینی درست اندازند و بر پنج نیم جوش کرده
تنه تنه اندازند و روغن هندیک گوشت اندک پنج زعفرانی
کرده نهند و بالای پنج یکیه آرد و آشته و هن و یکچه پارچه
بند کرده بر سر پوش آتش رکال دهند و زیر دیگچه آتش
دو هیزم دهند چون روغن پاوار آید هیزم دور کنند
همان قسم دو کهری دم دهند و برگیرند بعد از بریان
تو مجلی ماهی رو هو یک اثار پنج یک اثار روغن نیم اثار
دارچینی دو ماشه قرنفل دو ماشه الایچی دو ماشه جوزات
پاوا اثار بیار نیم پاو ادرک یکدام زعفران یکمثقال نمک دو دام

بنبل تلخ دو دام سونف یکدرم زیره سیاه یکدام آرد نخود نیم پاو اول ماهی
را پاره کرده از آب شسته بعد از این دو کهری در بنبل کرده بنوشند
پاره دو کهری در نصف جوزات کفاده اند و پاره بنوشند بعد از این نمک و عرق ادرک
و بیار مالیده و روغن بریان کنند بعد از آن جوزات والایچی و
زعفران سابیده بر پارچه مالیده و در تنه کباب پاو داده بالای آن پارچه
درست انداخته و بر پنج نیم جوش داده تنه تنه اندازند و روغن هندیک
گوشت اندک پنج زعفرانی کرده نهند و بالای پنج یکیه آرد و آشته و هن
و یکچه پارچه بند کرده بر سر پوش آتش رکال دهند و زیر دیگچه آتش دو
هیزم دهند چون روغن همه آواز آید هیزم دور کنند همان قسم دو کهری
دم دهند و برگیرند بعد از بریان تو مجلی ماهی رو هو یک اثار
پنج یک اثار روغن نیم اثار دارچینی دو ماشه قرنفل دو ماشه الایچی دو ماشه
جوزات پاوا اثار نیم پاو ادرک یکدام زعفران یکمثقال نمک دو دام
بنبل تلخ دو دام پاو بان یکدام زیره سیاه یکدام آرد نخود نیم پاو اول ماهی
را پاره کرده از آب شسته بعد از این دو کهری در بنبل کرده بنوشند پاره دو کهری
در نصف جوزات کفاده اند و پاره بنوشند بعد از این نمک و عرق ادرک
و بیار مالیده و روغن بریان کنند بعد از آن جوزات والایچی و زعفران
سابیده بر پارچه مالیده و در تنه کباب پاو داده بالای آن پارچه
[illegible] مالیده و درست انداخته و بر پنج نیم جوش کرده تنه تنه انداخته

بریخ بر قرابی نموده بطرف نهند و از بالا روغن افروزند یکیه
از دو بریخ نهاده و بر دیگر بار دیگر بند کنند و بر سر پوش آتش داده
بالا ریک سنگ نهند و زیر دیگر یک سوراخ آتش شعله داده
همه را دور کرده از هر چهار طرف آتش رکال دوم کنند بعد از
دو پهر بی از دیگ آن بر گیرند در انواع پولاوهای برنج
بخش های پولاوهای دو اثار بریخ تاب اثار روغن یا دو اثار
گوشت برای آن جوش یک اثار و از بلغی دو ماشه الایچی دو
قرنفل دو ماشه بیار نیم اثار اورک نیم یا دو فلفل سیاه تک
کشنیز نیم یا دو بلغوت یا دو اثار نیل تلخ چهار دام زیره دو دام یا دو
چهار دام سکر نخود یا دو اثار نمک چهار دام اول هایی را بار چه کرده
شسته بعد از آن نیل مالیده نگاه دارند و از آرد نخود بشویند
بار در جوات دو پهری و اشنه بعده از آب یا دو بات در زیره
شسته نیم مصالح سایده بر بار چه مالیده در روغن سرخ بریان
کنند نگاه دارند گوشت را بیار اورک کشنیز داده بجوش

بجوش

بجوش از بار چه کرده اند داده از قرنفل و روغن کلهار داده بجوش دود کنند



و در دیگر از پیاج نه نسبه تا بالای آن بار چه ها و ماهی را بالای
آن مصالح درست و اورک تر اشیده داده بریخ را بجوش
نموده آب او دور کنند و در آب جوش بر ورده نه به گوشت داده
دم کنند و از بالا روغن ریزند و اگر ابجوش ندهند بخرام دال نخود در آب
جوش کرده کف دال گرفته بنوبه از آن مصالح بی نه خر نمک داده
چون ابجوش کلهار داده بریخ را در بین بنوبه بر ورده پولاو را بر
دم کنند روغن بالا دهند و اگر جوشیده دار خواهند شکر یا دو اثار
لیموی یا دو اثار یا دام بخرام کشمش بچهار دام چاشنی بیار
کرده بار چه ماهی تیر بان را به نصف چاشنی بر آن بنهند
چون خشک شود و نصف یا بنوبه بریخ پرورده کرده دم کنند

وبا و کبری دم داده در بالا روغن بادی دهند چون
بولاد و در لنگری کنند پارچه های چاشنی دار بهند و میوه را
در روغن بریان نموده بالا نه دهند و اگر لعاب دار خواهند
پارچه های را مصالح داده روغن بریان کرده در دیگچه روغن انداخته
یکبار فرنفل از روغن فرنفل جدا کرده از سیر و بیار ماهی
را یکبار و سیب کشنیز بخورام و با بخورام بادام سائیده
با لعاب انداخته چون لعاب خشک شود اندک باقی
ماند در روغن نموده از نمود یک انار گوشت را بولاد دم کرده
در لنگری کنند پارچه های ماهی لعاب دار بالا نهند
بخش بولاد دوم کبیت مرغ مرغ یک فنجه گوشت
یک انار روغن سه باد دارچینی سه ماشه زیره یک انار

الدیجی سه ماشه فرنفل سه ماشه فلفل یک مثقال زعفران
یکماشه بنفشه باد انار بیار باد انار ادرک یک درم
نمک سه درم کشنیز بمنیا و اول گوشت را قیمه در روغن
بیار بریان کرده یکبار دهند و آب و نمک و کشنیز داده
بر مصالح نموده و دهکار داده و قیمه ادرک و کشنیز در شکم
مرغ بر نموده مرغ را از رشته بسته جوانب را
زعفران مالیده در آب روغن بریان کنند تا که کداز
شود چون بر روغن سایه کفاید اندو مرغ را در آب
خوش نموده پارچه فرنفل و دارچینی در مرغ انداخته
در دیگچه انداخته بولاد کنند و از بالا روغن اندازند چون بولاد

در دیگری کنند مرغ سه روغن بیطار بولاد کرده اند  بحکم بولاد

گوشت یک انار مرغ یک انار روغن نیم انار و نیم پاو دارچینی سه ماشه فلفل

سه ماشه هیل سه ماشه فلفل یکتا یک زردک بکدام پاو انار

کشنیز بکدام بیصر مرغ بجود پالک پاو انار زردک پاو انار نمونه

نوشت خیار و نمک سه دام زیره سیاه یکدرمی اول گوشت را پاره

کرده و بیاره و زردک و کشنیز و نمک داده بحکم کمند پاره چه گوشت علیحده نموده

شوربه از پاره چه گذرانیده از فلفل و روغن یکبار دهند و مرغ را در آب

نیم جوش نموده در شوربه گذار کنند و در دیگچه زیره انداخته گوشت بسته

مصالح داده بالای مرغ قرار دهند و زردک و نمونه نوشت بالای مرغ

نهاده پاو کرده هوا آتش داده دم کنند و از بالا روغن و نمک و سالک

پالک را از روغن و نمک آب داده دو بیاره کنند و در طبق

دو بیاره دانه نیشه بیضه پاپرنه سالک نرگس بند بنند و طبق را آتش نشانده

بند بحکم بیضه پاپرنه سالک تخم نوشادر نمک مصالح و نمک سالک بند بحکم بولاد

در دیگری کنند مرغ کبک بالای کرده اند  بحکم بولاد و گوشت یک انار مرغ یک انار و

سکر چینی سه ماشه پاو کوفته با چهار عدد دارچینی دو ماشه ادرک دو ماشه فلفل دو ماشه

بیاز پاو انار زردک پاو انار کشنیز بکدام زیره سیاه نمک دو درمی نیم پاو

بیصر نیم انار نمک بکدام اول گوشت کوفته با مواد آب نموده نمک بقدر آش از آتش کار

سوراخ کنند و در حضرات اندازند و بعد ازین دو کبری از آب نشسته و

آب صاف جوش نموده آب را دور کنند بعده در آب دیگر بریشه

بیصر اندازند و بعد جوش دهند و باز آب دور کنند آب دیگر اندازند و جوش دهند

شیره شکر و یک بیصر اندازند خوب جوش دهند بعد ازین از پاو انار

شکر شیره انگشت بیخ کرده پوست کوفته را کوفته کفاده دارند و گوشت

و نمک و زردک در روغن کشمیر داده بحکم کمند شوربه از آن پاره چه

قدری شوربه از فلفل یکبار داده و در شوربه نیم انار شیره شکر و شیره کوفته

مذکور و شیره نمونه پاو داده جوش دهند و مرغ را هم جوش کرده

در شوربه بحکم کمند قدری در دیگچه اندازند و گوشت را مصالح

داده یک چمچه شیره انداخته بر آتش چند شیره در پوست جنگ

شود و مرغ پرورده را بر نه انداخته پاو کبری آتش داده دم کنند

و از بالا روغن و بند جوش بولاد در دیگری کمند پوست کوفته مذکور را

بالای بولاد کرده اند  بحکم بولاد و فنوبی بهاء بخانی گوشت یک انار

مرغ یک انار روغن را دو یکم پاو دارچینی دو ماشه هیل دو ماشه

فلفل دو ماشه بیاز پاو انار زردک بکدام نمونه پوست تخم پاو کشنیز

یک دانگ قرنفل کرده یکتا یک کسفش نیم باو زیره یک دری انک سنگ دانگ
اول گوشت را نمک و روغن و پیاز و ادرک و کشنیز داده بخچی کرده
بخورند از پارچه گذرانیده از قرنفل و روغن زرد بکار داده زیره و
دیگچه رغنیه بخچی را بسته مصالحه داده بیرنج تا در آب بجوش کرده
در شوربه بخچی گذارده بر سر بخچی انداخته و بخورند بیت بهاده باو کبری
آتش داده دم دهند و از بالا روغن اندازند چون پولاد در تنگری کنند
کشمش و زرد روغن بریان نموده بالای پولاد بریزند بخچی نموده
پولاد بیرنج یک تار روغن یکنیم باو دال بخورند بیت نیم باو دارچینی
و دماشه الایچی و دماشه قرنفل و دماشه ادرک و یکدانگ قرنفل
یکتا باب نمک دو دانگ اول پوست نمک داده قیمه ادرک و پیاز
آمیخته در دیگچه بندد و دارچینی و قرنفل و غیره مصالحه انداخته بیرنج هم
بجوش نموده بر سر انداخته یا و کبری آتش داده دم کنند و از بالا
روغن گرم انداریزند و از دیگدان برگیرند بخچی مطنجر فولاد و کبر مرغ
را شکم پاره پاره کرده دم کشمش و بادام پر کرده در تنه داده پزند
اول نمود گوشت یک انار بیرنج یک انار روغن زرد و باو انار



شکر چینی نیم انار و پیاز و انار و ادرک یکدانگ کشنیز یکدانگ بادام نیم باو
نمک یکدانگ و دارچینی یکماشه قرنفل و دماشه الایچی و دماشه زعفران یکماشه
اول گوشت را پیاز و ادرک و کشنیز داده بخچی کنند و پارچه گوشت
بعد انموده شوربه از آن پارچه گذرانیده از قرنفل یکدانگ و هندوانه شوربه
شکر انداخته بجوش دهند و در شوربه بعد زعفران انداخته بگذارند
و بخچی را در دیگچه بسته مصالح داده در دیگچه شوربه در بخچی داده بر آتش
نهند که شوربه خشک شود بیرنج را در آب نیم جوش نموده در شوربه گذار
کرده در تنه بخچی انداخته باو کبری آتش داده دم کنند و روغن بریان
کرده و هندوانه میوه میوه را در روغن بریان نموده چون پولاد در تنگری
کرده و هندوانه میوه را در آن میوه اندازند و در پیش پولاد و زخم دهند بخچی قرمه پولاد
گوشت یک انار بیرنج یک تار روغن نیم انار زعفران یکماشه دارچینی دو ماشه
قرنفل و دماشه الایچی و دماشه جوزبوا باو انار ادرک و دو دانگ زیره سیاه
نه دانگ نمک یکدری اول گوشت را پارچه کرده نمک و عرق ادرک زنند
بعد از یک کبری جوزبوا بالند و بعد از کبری ادرک پیاز و روغن بریان
کرده گوشت و جوزبوا یکجا داده و آب کشنیز داده تنه بالا کرده

چون سرخ شود آب بوانی بگذارده چون گداز شود و آب خشک
شود باز نصف پیاز حلقه باریک کرده در روغن بریان نمایند که رنگ
سرخ شود بعد از آن در گوشت اندازند چون پیاز در هم شود و رنگ
سائیده اندازند و اندک مصالح ناگوشه اندازند زعفران سوده آب
کرده اندازند و پارچه پیاز رنگ کرده در روغن سرخ نموده بالای تیر بریده
و برنج را نیم جوش کرده در ته گوشت انداخته پاو گیری آتش داده دم کنند
و از بالا روغن باقی و هندوانه و گیلان برگیرند و اگر لعاب دار کنند بطور دو پیاره
کنند چون پیاز را حلقه کرده در روغن بریان کنند و سرخ نموده دو پیاره
اندازند اندک شوربه برای لعاب اندازند چون جوش کرده اندک
لعاب باقی مانده مصالح اندک سائیده دهند و برنج را در آب نیم جوش
کرده مصالح در دست انداخته در دیگچه دیگر دم کنند و از بالا روغن دهند
چون پولاو در لنگری کنند دو پیاره دامه لعاب بالا کشند اگر پولاو
شوربه خواهند گوشت را نیمی نیم جوش کرده شوربه برای پولاو
برآورده بگیرند و گوشت را مصالح داده بدستور مذکور دو پیاره
سازند چنین تورمه پولاو روغن گوشت یک آثار برنج یک آثار روغن

نیم آثار زعفران کلاشه و دارچینی دو ماشه الایچی دو ماشه فرنفل دو ماشه
بیخرات یاو آثار پیاز ادرک دو درم کشنیز یکدرم فلفل یکتانک نمک
سه درم زیره سیاه یکدرمی اول پیاز در روغن بریان نموده جدا کنند
و در روغن پارچه های گوشت یکبار هند آب و کشنیز و نمک داده
سرد کنند بعد از آن پیاز مذکور را در جرات آمیخته بالای ته گوشت اندازند
چون یکجوش خورد زعفران و مصالح سائیده بر ته انداخته برنج را نیم
جوش کرده بر ته انداخته و پاو گیری آتش داده دم کنند و از بالا
روغن دهند و از دیگدان برگیرند تو عدیگر بر بدستور مذکور دو پیاره کنند
چون تیار شود بر روغن سابد بر لنگری پولاو دو پیاره در روغن سرخ
نموده بالای این دو پیاره ریخته بر لنگری پولاو گذارند - تخمی پولاو
ساده گوشت یک آثار برنج یک آثار روغن نیم آثار فرنفل دو
ماشه الایچی دو ماشه دارچینی دو ماشه جرات نیم پاو فلفل
یکتانک پیاز پاو آثار ادرک یکدرم زیره سیاه یکدرمی نمک
سه درم اول گوشت را در روغن و پیاز و کشنیز و ادرک
و نمک داده بخمی کرده پارچه گوشت را بمعه شوربه اندر فرنفل و
روغن یکبار داده بعد از آن از پارچه گذارنده و دو چمچه شوربه

و خرات در پارچه تا گوشت آنچه مصالح درست داده آتش کنند
تا که خشک شوربه شود برنج را نیم جوش کرده در شوربه گذارده بر برنج
بخنی انداخته پاو کهربی آتش داده دم کنند و از بالا روغن دهند
و از دیگدان برگیرند بخنی بخنی نه و بالا گوشت یک آثار برنج یک آثار
روغن زرد نیم آثار دارچینی دو ماشه قرنفل دو ماشه الایچی دو ماشه
فلفل یک ماشه ادرک یک درم کشنیز یک درم نمک سه درم زیره سیاه
یک درم اول گوشت را در روغن و پیاز و ادرک و کشنیز داده
بخنی کرده از قرنفل و روغن بگهار دهند و از پارچه گذرانده باز یکجا کرده
بر آتش نهند که شوربه در بخنی گداخته کرده از قرنفل و بگهار داده
برنج را نیم جوش کرده در شوربه مذکور گذارند و در دیگچه دیگر زیره ریخته
و پارچه دارچینی و غیره داده برنج که از انداخته دم کنند و از بالا
روغن داده بولاو در لنگری کشند و بخنی را جدا در سینی کشند
بخنی بولاو شاهجهانی دست حلوان یک آثار گوشت جنس
دو آثار برنج یک آثار روغن زرد نیم آثار مغز بادام نیم آثار خرات

نیم آثار دارچینی نیم درم قرنفل نیم درم فلفل یک ماشه الایچی نیم درم پیاز نیم آثار
ادرک نیم پاو برنج برای پلاو پاو آثار کشنیز نیم درم زیره سیاه دو درم
نمک نیم پاو اول دو آثار گوشت جنس را پیاز و ادرک و نمک و روغن نیم پاو
و کشنیز نیم وزن بعاب کبیه پخته کنند و وقتی نیم پخت شود گوشت حلوان
اندازند جوش داده گوشت حلوان از شوربه جدا کنند و در آن ادرک روغن
از قرنفل و پیاز بریان کرده گوشت حلوان را بگهار دهند آن ادرک
نه و بالا دهند بعد از آن بعاب کشنیز باقی را در آن اندازند و پارچه
و بادام را سوده اندازند و گذارند چون بعاب آن ادرک و گوشت
گداخته شود نیم مصالح سائیده اندازند و نگاه دارند و شوربه را لا بخنی
و سیر بگهار داده از پارچه گذرانده برنج را در آب جوش کرده در شوربه
مرده پارچه های بخنی در دیگچه دیگر بسته پارچه های مصالح
فلفل را درست کرده تا کوفته و زیره نیم تخته برنج مذکور را
بزنه داده با کهربی آتش داده از بالا روغن باقی اندازند

در میدان بگیرند چون پولاو در لگنی کشند یعنی حلوان معه لعاب
بالا نهند یعنی قبولی خاصه گوشت یک اثار بریان یک اثار روغن
پاو اثار دارچینی دو دانه الایچی دو دانه قرنفل دو دانه بهار پاو اثار
ادرک یکدرم کشنیز یکدرم نمک سه درم خوانت پاو اثار زیره سیاه
یکدرمی فلفل یکنیم اول گوشت را پارچه نموده یعنی کرده از شوربه جدا
ساخته شوربه را از قرنفل و روغن یکبار داده پارچه یعنی را در دیگچه بسته
مصالح داده بر سر شوربه گوشت داده از بالا شوربه داده
آتش کنند چون نیم پخت شود و اندک آب بماند حوایج را
پارچه گذرانده و عرق ادرک و لیمون و نیم روغن اندازند و دم
کنند بعد از آن روغن باقی داده از دیگدان برگیرند و اگر نیم اثار
گوشت را در شوربه یعنی نیم پخت اندک اندک آمیخته جوش
دهند پولاو بیزند تیار شود یعنی بسته پولاو گوشت یک اثار



بریان یک اثار روغن زرد نیم اثار میده یکنیم اثار دارچینی دو دانه
قرنفل دو دانه الایچی دو دانه فلفل یکنیم یک ادرک یکدرم کشنیز یکدرم
سکر چینی سه پاو لیمون سه پاو لیمون سه نمک یکدرم زیره سیاه
یک درمی اول گوشت را در سبور یعنی کنند بعد از آن شوربه جدا نموده
از پارچه گذرانده معه گوشت از قرنفل و روغن یکبار داده گوشت
را از شوربه جدا نموده در دیگچه بسته مصالح داده زیره انداخته بریان
را نیم جوش نموده چاشنی تیار ساخته نیم اثار چاشنی در شوربه
آمیخته بریان را در شوربه پرورده تنه گوشت انداخته پاو کبر
آتش داده دم کنند و از بالا روغن دهند و میده را خمیر کرده از
گرمانده ساخته رشته بطرز آتش او غره کرده باریک مرا شده در
گرما اندک حرارت نموده در روغن بریان کرده در پاو اثار شمره انداخته

چون شیره خرب شود وقتی که پولاد در لنگری کشند بالا را شسته
معه شیره نهند چنین زرد پولاد برنج یک اثار روغن زرد یک
پاو سکرچی نیم اثار زعفران پنجاه کشمش نیم پاو بادام نیم پاو پسته
نیم پاو اول شکر را شیره نموده زعفران سائیده اندک روغن
نگاه دارند و برنج نیم جوش کرده از زعفران رنگ نموده
در شیره دم کنند و از بالا روغن دهند چون پولاد در لنگری
کشند کشمش و بادام وغیره میوه را در روغن بریان نموده
بالای پولاد بریزند چنین زرد پولاد تصفی یعنی شکر پولاد
برنج یک اثار روغن زرد یک نیم پاو فرنفل سه دانه شکر چینی یک اثار
الایچی سه دانه دارچینی سه دانه اول شیره شکر کرده
دارچینی وغیره سایر را میریزند و اندک روغن دهند

برنج را نیم جوش نموده در شیره انداخته دم کنند و از بالا روغن
گذارده شد گرم کرده زرد اندک کشمش در روغن بریان نموده
چون پولاد در لنگری کشند بالا بریزند چنین گرمالی پولاد گوشت یک اثار
روغن یک نیم پاو دارچینی دو دانه فرنفل دو دانه الایچی دو دانه
فلفل یک دانه پیاز پاو اثار ادرک یکدام کشنیز یکدام نمک سه دام
زیره پنجدام اول گوشت را پیاز و ادرک و نمک و روغن داده
پخته کرده شوربا را از پارچه گذرانده معه گوشت از فرنفل و روغن
یکبار داده باز گوشت را از شوربا جدا کرده در دیگچه بسته بر
انداخته برنج را نیم جوش کرده در شوربا گذارده نموده بر گوشت
انداخته پاو کری اش داده دم کنند و زیره را تمام شب در آب
تر کنند بعد از آن از سنگ سائیده برنج زیره را آورده در
روغن یک نیم پاو زیره وقت دم کردن بالا اندازند چنین گرمالی پولاد
گوشت یک اثار برنج یک اثار روغن نیم اثار میده یک نیم پاو

دارچینی دو دانه فرنفل دو دانه الایچی دو دانه فلفل یکدانه
پیاز یا و اثار اورک یکدام کشیر یکدام نمک سه دام زیره سیاه
یکدیری اول گوشت را بدستور پخته کرده معه گوشت از فرنفل
در روغن یکبار داده از پارچه گذرانده و میده را مانده از
کرساخته کشتی تراشیده در کرماخت نموده بعد از ان در روغن
بریان نموده هرگاه بریان شود از روغن برآورده قواره
اب نهده در دیگر زیره ریخته گوشت را به نسبت کشتی بر تنهم
گوشت انداخته مصالح را نهده و بر نخ را در اب نیم جوش کنند چون
اندک جوش خورد کشتی باقی را در برنج انداخته یکجوش دیگر
دهند باز از انجوش برآورده بر نه گوشت کشتی ها انداخته از بالا
شوربه یک اب کند که بالای برنج رسد چون شوربه خشک
شود از بالا روغن دهند بوقت یک گوشت نهاده برنج
نهاده دم کنند چنین کشتی پولاو بوعدیگر گوشت یک اثار

برنج یک اثار روغن زده نیم پاو دارچینی دو دانه فرنفل دو دانه
الایچی دو دانه پیاز یا و اثار اورک یکدام کشیر یکدام نمک سه دام
زیره سیاه یکدیری اول گوشت را پیاز و نمک و اورک در روغن داده
پخته نموده پارچه گوشت جدا کرده شوربه را از پارچه گذرانده گوشت
و شوربه را از فرنفل و روغن یکبار داده میده را خمیر کرده مانده از
کرساخته کشتی تراشیده در کرماخت نموده در روغن بریان
کرده از روغن برآورده اب قواره داده در دیگچه زیره انداخته
گوشت را به نسبت نصف کشتی بالا گوشت گوشت نهاده مصالح
و برنج جوش نموده شوربه برنج مو کشتی باقی بریده بر نه
گوشت نهده و پاو کهری آتش داده دم کنند و از بالا روغن دهند
و اگر حاجت دار خواهند حاجت تیار کرده نیم اثار

در شوربه داده پولاو دم کنند و چون کشمش در روغن بریان نموده
در چاشنی اندازند چون چاشنی خشک شود نیم کشمش و زیره
بدستور مذکور و نیم کشمش را همراه برنج در شوربه گذاشته دم کنند
و روغن و شکر چینی یا و انار لیمون یا و انار
یک انار برنج یک انار روغن زرد نیم انار انار دانه یا و انار
سیاری چهاله دو دام دارچینی دو مانه قرنفل دو مانه الایچی
دو مانه فلفل یکتا یک بیار یا و انار کشمش یکدام اورک یکدام زیره سیاه
یکدام
یکدمری اول گوشت را بخیه نموده شوربه از پارچه گذرانده از قرنفل
و روغن یکبار دهند مو گوشت و بار گوشت جدا نموده زیره
در دیگچه انداخته ارجنی بسته و شیره انار دانه کرده سیاری
سوخته مواقی رنگ داخل کرده و شیره یک لیمون و شیره

مذکور در شوربه داخل کرده برنه گوشت و دو جمجه شیره انار جنه
بر آتش نهند که شیره خشک شود بعد از آن برنج را در آب
بجوش کرده در شوربه گذاشته نموده بر سر گوشت انداخته یک
بهوای آتش داده دم کنند و بالای روغن دهند و میوه را از روغن
بریان نموده بالای پولاو بریزند کشمش و نیم دام بادام و دو بدام
پستکی بار یا پولاو و گندم یک انار گوشت انار روغن لیمون انار
دارچینی دو مانه الایچی دو مانه قرنفل دو مانه فلفل یکتا یک
بیار یا و انار اورک یکدام کشمش یکدام یک دو دام زیره سیاه
یکدمری گندم را در آبجوش کنند که شکم گندم پاره شود باز
خشک کرده در آسیا دو پاره کنند مانند تهوی بعد از آن
گوشت را بدستور بخیه گوشت شوربه را از پارچه گذرانده از قرنفل
و روغن یکبار دهند گوشت را جدا کرده در دیگچه زیره داده
و بالای آن گوشت را نه لسنه مصالح در آن داده تهوی
گندم [illegible] روغن مرغابی کرده در شوربه گذاشته و در وقت

کدو از اندک روغن و پنبه برآورده برنه گوشت کرده گذاشته
باو کهربای آتش داده دم کنند و یکپاو روغن از بالا داخل نمایند تر
تر و یکدانه برگیرند و همین طور از صید کشتی ساخته کشتی پولاد
بپزند ساخت کلیو پوده و گندم سنبر یک انار گوشت یک انار
روغن نیم انار دارچینی دو ماشه الایچی دو ماشه فرنفل دو ماشه
فلفل یکتا یک بیار یا دو انار ادرک یکدرم یک سه دانگ زیره
سیاه یکدرمی گندم از خاک پنبه دل گرم کرده همرمان نموده
بگذارند و گوشت بخیه کرده بدستور از پارچه گذرانده گوشت
از فرنفل و روغن یکبار داده گوشت جدا کرده در دیگچه زیره و گشنیز
گوشت نه بسته نیم روغن برنه آورند مصالح دهند و در شوربه
کم کم گذارند نموده روغن باقی انداخته چون گداز شود برنه بخیه انداخته
باو کهربای آتش داده دم کنند بعد از چهار کهربای از دیگدان
برگیرند بخیه سیر پلاو گوشت یک انار برنج یک انار ادرک
سه پاو

سه پاو سیر یک انار دارچینی سه ماشه الایچی سه ماشه
فلفل یکتا یک بیار یا دو انار ادرک یکدرم گشنیز یکدرم یک
سه دانگ زیره سیاه یکدرمی اول گوشت را بیار و ادرک
و گشنیز و یک و انار ادرک گشنیز داده در روغن بخیه کنند
و سنبر باقی را تراشیده چهار کهربای همراه برنج در آب تر کرده
بگذارند و شوربه را از پارچه گذرانده یکبار و هندوانه فرنفل و
روغن و گوشت جدا کرده زیره را در دیگچه انداخته از بالا گوشت
از بسته مصالح داده برنج را سه سیر برنه گذرانده و از بالا
شوربه بخیه داده دم کنند بعد از چهار کهربای از بالا روغن گرم انداخته
و از دیگدان برگیرند بخیه عدسی پلاو گوشت یک انار
برنج یک انار عدسی یا دو انار دارچینی دو ماشه الایچی دو ماشه
فرنفل دو ماشه فلفل یکتا یک بیار یا دو انار ادرک یکدرم
گشنیز یکدرم یک سه دانگ زیره سیاه یکدرمی اول گوشت را بخیه

[illegible] شوربه را از بار جدا کرده معه گوشت یکبار فرنفل در روغن داده
از شوربه بیخته را جدا کرده عدسش را در آبجوش نموده در روغن
بریان کرده در دیگچه ریزه ریخته بخی را نه بسته مصالح داده
یک گوشه نیم عدس مذکور نهاده بریج را نیم جوش
در شوربه عدس باقی پرورده بر ته بخی انداخته با دیگری آتش
داده دم کنند و از بالا بروغن داده از دیگدان برگیرند

مجلس کوکو برای مریض یک قطعه گوشت سه پاو بفصل مریض مطبوع
بریج یک آنار روغن سه نیم پاو دارچینی چهار ماشه فرنفل
چهار ماشه فلفل دو ماشه پیاز یکنیم پاو ادرک سه دام
خرات نیم پاو کشنیز دو دام زعفران یک ماشه زیره سیاه
یکدرمی نمک سه دام اول گوشت را قیمه باریک نموده
در روغن یکبار داده نمک و کشنیز انداخته دو پاره نموده
نیم آنار گوشت را بجدام ادرک آبجوش بند مصالح سایده

[illegible]

مجلس سیخ بندی حصه داده گوشت بسته در روغن بریان کرده و مغز مغز را از
مالیده آب کرده و قیمه پیاز ادرک آبجوش در روغن اندازند و از بالا سرخ کرده
آب داده چون یکطرف قیمه سود آمد زعفران داده مرغ را صاف
کرده نمک و غیره ادرک و پیاز مالیده و یاد آنار قیمه دو پاره را نمک و غیره ادرک
و پیاز مصالح داده و هنگار نموده در شکم مرغ پر کرده بریج بسته دار سیخ
و فرنفل و الایچی سایده در آمد خرات آبجوش مرغ حل نموده خرات
و مصالح و روغن و آب در هم نموده لعاب نموده و سیخ بریان کردن بریج
سیداده باشد تا کباب تیار شود بریج را در آب نیم جوش نموده و بار حصه
و فرنفل آبجوش را جدا نموده در دیگچه بریج را بطور پلاو دم داده روغن را حصه
در لگنی برآورده بالا هر سیخ کباب نهند

مجلس قیمه پلاو گوشت یک آنار
بریج یک آنار روغن نیم آنار دارچینی دو ماشه الایچی دو ماشه فلفل دو ماشه
زعفران یک ماشه فلفل یک ماشه پیاز پاو ادرک یکدام کشنیز یکدام زیره سیاه

یکدرم نمک سه دانگ اول گوشت را قیمه کرده در روغن
نموده بگدازند و نمک و کشنیز داده دو پاره بر مصالح فرو سازند
و زعفران و نهند برنج را در آب جوش کرده بر سر مصالح داده بولاد دهند
کنند حسن در لیکری کشند دو پاره را با بالا بولاد نهند و اگر دو پاره
نشسته بولاد دم کنند بهتر شود تحسن تجن بولاد گوشت یکنیم انار برنج
یک انار روغن بر دو یکنیم نافرنگ زعفران دو ماشه دارچینی دو ماشه
فرنفل دو ماشه الایچی دو ماشه شکر چینی نیم انار مغز بادام نیم پاو
کشمش نیم پاو پیاز پاو انار ادرک یکدانگ کشنیز دو دانگ نمک
یکدانگ اول گوشت را بپاره و ادرک و کشنیز و نمک در روغن داده
بخی کرده شوربه را از پاره گذرانیده مغز گوشت از فرنفل و روغن بگدازد
داده بعد از آن بخی جدا کرده شکر در شوربه آمیخته و سه لیمون
جوش دهند و بخی و مصالح و زعفران سائیده در شوربه بیامیزند

و برنج را عرق لیمون داده و در آب بجوش نموده در شوربه
بجوش اندازند اما سوربه نمک آب بالای برنج کوفته برنج را
نمکین کنند و اخل شوربه کرده چون تیار شود در روغن دهند
چون در لیکری کشند بادام و کشمش در روغن بریان
کرده بر بولاد بریزند تحسن تجن بولاد و معابد از گوشت یکنیم انار
برنج یک انار زعفران دو ماشه روغن نیم انار دارچینی دو ماشه
الایچی دو ماشه شکر چینی نیم انار لیمون چهار عدد فرنفل دو درم
بادام نیم پاو کشمش نیم پاو خرات پاو انار ادرک دو دانگ
کشنیز دو دانگ نمک دو دانگ اول گوشت را بپاره و ادرک
و کشنیز و نمک داده روغن داده بخی کند سوربه در پاره کرده
از فرنفل بگدازد داده بخی از شوربه جدا کرده سوربه شیره شکر
کرده و شیره لیمون سه انداخته و پاره بخی دو حصه روغن و
زعفران و نصف مصالح و رست ریخته همه شیره مذکور بجا نموده
بر آتش نهند که جوش خورد و ناگاه شیره در گوشت خشک
شود اندک آب باید لیمون داده برنج را در آب جوش

داده در شوربه مصالحه و زیره داده برنج پرورده نموده در
دیگچه دیگر انداخته بولاد دم کنند خراث و نمک انداخته
یکبار دهند و از بالا روغن بادام اندازند چون در بنکاری کشند
بخیه را مومیایی بادام بر بولاد بندند اگر بعاید ادام شکنند چون
سیر و در گوشت خشک شود و اندک آب با نمک بجوش
داده برنج بجوش نموده در شوربه گوشت موم مصالحه درست کرده
نموده با بلا بخی مذکور انداخته با دیگری بر بشوربه الفقاره با بالا
هر چهار طرف آتش الفقاره جلد کنند و زیر دیگ آتش کنند
برنج از زیر بشرین شود و از بالا بمکین نماید اگر چاشنی دار خواهند
موافق نیم بولاد با کنند شکر چینی انار بیموش نیم انار
بخش بعاید ادار بولاد و دو بادام و بخی بیضی برنج و دو انار گوشت
حلوان دو نیم انار گوشت چینی یک انار روغن زرد
سیاه و قرنفل دو دمری دارچینی یکدمری فلفل یکدمری
زیره سیاه یکدمری بسته نیم بادام بادام نیم بادام
ادرک سه دام چهار جنگ پا و انار سیر خشک دو دام
بیموش نیم بادام

بیموش نیم بادام جزات یک انار الایچی یکدمری هر سه انار اول
گوشت بدستور بخی کرده از جیا نموده و شوربه را با جزات آمیخته
از چاره جه کند زاده پلمو برنج و شیر و بادام سه دام القاب نموده
در شوربه بیاپزد از قرنفل و روغن کچار داده مو گوشت بکوش
داده بخی را باز جیا کند و در دیگچه زیره انداخته گوشت را بسته
مصالحه داده دو نمک بادام را در روغن بریان کرده لعاب سائیده
برنج بخی انداخته بر آتش بندد چون لعاب خشک شود برنج را
در آب بجوش نموده در شوربه مذکور پرورده برنج انداخته بکوای
آتش داده دم کند و از بالا در روغن بریان موبسته بادام کرده
دهند و از دیگدان برگیرند  بخش فرنی بهوری گوشت یک انار فلفل
جزیره یک انار روغن نیم انار دارچینی دو دمری الایچی دو دمری
فلفل یکنمک چار دو انار ادرک یکدام کشنیز یکدام کشمش نیم بادام
نمک یکدام اول گوشت را بدستور بخی نیم انار چهار و ادرک و کشنیز

ورو غن و غلکاده بخی کرده شوربه از پارچه جدا کرده از فرنفل
و روغن یکبار داده و پیاز باقی را در همه روغن بریان کرده از روغن
جدا کرده نیم پیاز بریان و نیم روغن و پارچه بخی با هم بر آتش نهند و ته بالا نموده
بادام را در روغن بریان نموده تا سایده اندازند چون تا سایده
خشک شود مصالحه و زیره بر گوشت مذکور انداخته بیخ را بجوش کرده
و شوربه مهیا مذکور و بیخ را گداز کرده بر ته گوشت انداخته باد گیری
آتش داده دم کشند و از بالا روغن انداخته از دیگدان برگیرند
بخش فتوی اسلام خانی بیخ سیر آثار سیر یک آثار شیر گاو سه آثار
گوشت حلوان بیخ گوشت جیس دو آثار روغن زرد یک آثار و یکبار
فرنفل یکدمری دارچینی یکدمری بخی یکدمری زیره سیاه یکدمری
فلفل یکدمری نمک یکنیم باو پیاز خشک نیم باو سیر بجدام جزات
دو نیم باو همه چهارده آثار اول گوشت را در روغن و پیاز را در
و سیر بجدام داده بخی کنند و شوربه از پارچه گداز کرده فرنفل در
یکبار داده اندک ته و بالا کنند بعد از آن جزات انداخته گداز

کنند چون آب اندک ماند و گوشت گداز شود نیم مصالحه سایده اندازند
و سیر را در شیر مالیده گاو چو سایده چون بخته شود اندازند و شوربه از
ادبخی و سیر یکبار داده از پارچه گداز کرده و بیخ را در آب جوش کرده
دو شوربه مرور داده پارچه بخی را در دیگچه دیگر نه بسته پارچه با مصالحه و فلفل
و رست بر ته داده باد گیری آتش داده و سیر مذکور بخته بر انداخته دم کنند
و از بالا روغن باقی را اندازند و از دیگدان برگیرند بخش اهلی پولاد
گوشت یک آثار بیخ یک آثار روغن پاو آثار نمک بیلی نیم آثار شکر چینی
نیم آثار دارچینی دو ماشه فرنفل یکدمری ~~یکدمری~~ بخی یکدمری
زیره سیاه یکدمری فلفل یکدمری نمک یکنیم باو پیاز خشک نیم باو
سیر بجدام جزات دو نیم باو همه چهارده آثار اول گوشت را در روغن
و پیاز را در دیگ و سیر بجدام داده بخی کرده شوربه از پارچه گداز کرده
فرنفل در روغن یکبار داده اندک ته و بالا کنند بعد از آن جزات
انداخته گداز کنند چون آب اندک ماند و گوشت گداز شود
نیم مصالحه سایده اندازند و کفایه دارند و سیر را در شیر مالیده گاو

جوشانیده چون تخته شود اندازند و شوربه از الایچی و سیر یکچهار داده
از پارچه گذرانده برنج را در آب نیم جوش کرده در شوربه بپرورده
پارچه چینی را در دیگچه دیگر بشسته پارچه یا مصالح و فلفل در سنت بریشه
داده پاو کهری آتش دهند که تخته نیز انداخته دم کنند و از بالا
روغن باقی را اندازند و از دیگدان همچنین اینچی پولاو گوشت
یک اثار برنج یک اثار روغن پاو اثار تمر هندی هم اثار سکر چینی
نیم اثار دارچینی دو ماشه قرنفل دو ماشه الایچی دو ماشه فلفل چهار ماشه
بیار پاو اثار ادرک یکدانگ کشنیز یکدانگ کشمش نیم پاو نمک یکدانگ
اول گوشت را بدستور بخنی کرده شوربه را جدا نیز نموده با بخنی یکچهار داده
بعد از گوشت را جدا کرده تمر هندی را در شوربه بمانند و شکر آمیخته
از پارچه گذرانده بجوش دهند و در دیگچه انداخته بخنی را بسته
مصالح داده چهار تخته شوربه در بخنی داده بر آتش نهند چون شوربه
خشک شود برنج را نیم جوش کرده در شوربه باقی بپرورده بر آن انداخته
یک هوای آتش داده دم کنند و از بالا روغن دهند چون پولاو در

دیگ

دیگ کشمش را در روغن بریان کرده بالای پولاو اندازند همچنین
پاو انجان پولاو گوشت یک اثار برنج یک اثار روغن نیم اثار بادام
یک اثار دارچینی سه ماشه قرنفل سه ماشه الایچی سه ماشه فلفل یکدانگ
بیار پاو اثار ادرک یکدانگ کشنیز یکدانگ زیره سیاه یکدمری زعفران
یکماشه نمک سه دام اول سه پاو گوشت را بخنی دستور نموده
شوربه از پارچه گذرانده بخنی یکچهار داده و پاو انا گوشت قیمه کرده
در روغن و بیار بریان یکچهار داده و انجوش و نمک [illegible] داده
و بالا نموده آب دیگر انداخته گذرانیده مصالح و زعفران آمیخته و سکر
نموده و بادنجان را حالی کرده از نوک کارد سوراخ نموده یک رشته
بعد از آن در آب شسته در روغن نیم بریان نموده دو پاره در آن
کرده بار در روغن نمک بریان نمایند که سرخ شود از قرنفل یکچهار داده
و یک لیمون و آب و نمک انداخته چون آب خشک شود نگاه دارند

در آب نیم جوش نموده در شوربه گذارنموده در دیگچه دیگر بجهت را بسه و پاماب بجهت
زیره داده و بالا مصالح داده بر آن ریخته بیک هوای آتش داده دم
کنند و بالا روغن دهند چون در دیگری کشند باد انجان را بالا گذارند
و اگر حاشیه دار کنند بعد از یکهفته باد انجان حاشیه عقب اندازند
و در عقب نیز اندازند چون حاشیه جذب کنند نگاه دارند و حاشیه ماهی
را در شوربه بجهت بولاو دم کنند سکر چینی نیم آثار لیمون نیم آثار عین
بولاو و گوشت دو آثار برنج یک آثار روغن در روسه پاو
دار چینی چهار ماشه فلفل یک یک خروار پاو آثار ادرک یکدرم کشمش
یکدرم یک چهار دانه میده نیم پاو بیضه مرغ بجهت و زیره سیاه یکدرم
اول نیم گوشت را پاره پاره نموده یک دو ادرک و زیره یکبار
بعد از یک پهر حوارت مانند و در بجهت روغن بهار بریان کرده
گوشت را یکبار داده و کشمش داده تا بالا کرده چون آب حوارت



خشک شود و گوشت گداز کرده باشد در آب حل کرده از آب صاف کرده و مصالح و سعد جیره بر چه تا و شب
باشد در روغن بریان کرده در کباب یا تکابه باد بامی گوشت را بیار و ادرک و
سیر و یک در روغن بریان کرده شوربه را از آب صاف کرده از زیره و در بجهت روغن بهار بریان کرده
نیم جوش کرده در شوربه ادرک داده دم کرده آب انداخته بجهت را بسه مصالح داده بر آب انداخته یک
داده دم کنند و از بالا روغن بهار که در کباب تکابه باد بامی بوده آنرا از بالا داده در دیگری کشند
بالا بجهت بولاو دیگر اندازند اگر حاشیه دار خواهند قدری بولاو در روغن بهار بریان کرده حاشیه اندازند و در آب
نهند چون خشک شود در روغن بهار حاشیه باد بامی را در شوربه بجهت آنچه بستور بولاو دم کنند
سکر چینی سه پاو نیم پاو بجهت بولاو گوشت یک آثار برنج یک آثار روغن نیم پاو بهار یک آثار
مهاور برای یک خروار دار چینی دو آثار فلفل دو ماشه الایچی دو
یکدرم بادیان سکر چینی نیم آثار یکدرم کشمش نیم پاو زیره سیاه یکدرم اول بولاو
باید شوربه بجهت کرده از فلفل و زیره بهار داده بجهت را جدا کرده بهار در شوربه گوشت ماند
و سکر بادیان زیره دار چینی کرده اندازه جوش دهند در یک مهاور در شوربه بجهت یک سیر بادام
عوض لیمون اندازند و دو قاشق ابغوره اندازند مصالح را در آب نیم جوش کرده در شوربه
گذارند و در دیگر زیره بجهت بجهت مصالح داده ادرک شوربه شیرین بجهت
و کشمش کشمش بجهت شوربه انداخته و یک هوا انس داده دم کنند
و از بالا روغن دهند چون در دیگری کشند کشمش کشمش در روغن بریان کرده بالا اندازند
اگر حاشیه بولاو خواهند بولاو و دو آثار بنا کشند بجهت بولاو و نخود یکدرم
و دو آثار برنج روغن یک آثار دار چینی چهار ماشه الایچی چهار ماشه نیم پاو بادام
نیم پاو بهار پاو آثار ادرک نیم پاو فلفل یک یک سیر نیم پاو خروار پاو آثار

زیره تمام اول حیوان را از آب گرم اندک کرده شکم و دنبه را جدا کرده دم داده و پر را نیز
در جدا بعد از آن بند بند جدا کرده سوراخ در جوف نشوند و بر تنور بجی کنند چون
بپزد یک جدا کرده در روغن و پیاز یکبار داده و بادام در روغن بریان نموده
کسر شوده و لعاب ساخته در پارچه بجی اندازند و فرنفل دارچینی و سعد آمیخته
خوش فرمایند چون لعاب در بجی اندازند چون بخوب شود از دیگدان گیرند
و سوراخ بجی را در پارچه گذارده از فرنفل و دارچینی در تنب یکبار داده بجی را نیم
خوش فرمایند کیر کرده فرنفل و دارچینی در سعد تازه اندازند بولاد و دم کنند از بالا
روغن در بند چون بولاد و در لنگری کشند بجی مذکور بالا بهد بعد بجی بولاد
گوشت یک و نیم ماشه برنج یک ماشه روغن [illegible] و عقول کار سکر و نمک [illegible]
سوده و دو ماشه دارچینی چهار ماشه الایچی چهار ماشه [illegible] دو دانگ [illegible]
دو دانگ [illegible] بادام هم نیم کشته دو دانگ [illegible] دو دانگ [illegible] جام
دو سه دانگ [illegible] بادام [illegible] سیاه یکدیگر اول گوشت یک بار بر تنور بجی کرده
از فرنفل و روغن یکبار داده بار گوشت را تنور جدا کرده در دیگچه ریزه اندازند گوشت
را از تنور مصالحه داده برنج را نیم خوش کرده در تنور یکبار کرده به گوشت [illegible]
یک پیاز [illegible] داده دم کنند و از بالا [illegible] بند [illegible] دو دانگ [illegible]
دو پاره نموده بعد از آن گذاشتن از [illegible] بند [illegible] دو دانگ [illegible]
و سعد [illegible] روغن [illegible] و همه گوشت جام و [illegible] مصالحه [illegible]
کنند و چهار یک [illegible] بند [illegible] بادام [illegible]
بریان کنند و باز در فرنفل و روغن یکبار دهند و بادام [illegible]
اندازند و اندک مصالحه دهند چون لعاب [illegible] شود و اندک [illegible]
فرو گیرند چون بولاد و در لنگری کشند [illegible] بریان کرده [illegible]
اندازند و اگر [illegible] دو حصه در [illegible] گوشت [illegible]



بولاد و دم کنند و [illegible] همراه لعاب بادام و زردی
[illegible] جوان [illegible] و روغن بیاید [illegible] و سنور
بالا بولاد و برگیرند [illegible] چینی [illegible] بادام [illegible] بادام
معلوم بولاد و گوشت یک [illegible] روغن یکم [illegible]
[illegible] دو [illegible] بادام [illegible] دارچینی دو [illegible] فرنفل دو [illegible]
بیاریا و [illegible] یکدرم [illegible] دو [illegible] یک [illegible] دانگ [illegible] سیاه
یکدیگر اول گوشت [illegible] سنور [illegible] کرده از
نموده و سنور را با خوات [illegible] پارچه [illegible]
و سیر و بادام [illegible] را مهم لعاب نموده در سنور [illegible]
و از فرنفل و روغن یکبار داده مهم گوشت یک [illegible]
[illegible] را بار جدا کرده در دیگچه ریزه اندازند
گوشت را [illegible] مصالحه داده دو دانگ بادام را در روغن بریان
[illegible] لعاب [illegible] بر [illegible] اندازند و [illegible] چون

لعاب خشک شود برنج را در آب جوش کرده در
شوربه مذکور پرورده بر آتش انداخته یک جوش دادن
دم کنند و از دیگدان برگیرند پس کیلانی پولاد و گوشت
یک اثار برنج یک اثار روغن یکنیم باوزن دارچینی دو ماشه
قرنفل دو ماشه الایچی دو ماشه فلفل یکمثقال بیار باوزن
ادرک یکدرم بادام نیم باوزن زعفران نیم باوزن
نشیر نیم اثار کشمش دو درم نمک نیم درم زیره
سیاه یکدرم پس اول گوشت را بدستور
شوربه کرده اندک شوربه و زعفران
و سیر باوزن قرنفل و زیره بار چیدکلار خرده پلو برنج آبیخته
در نصف روغن ادرک قرنفل یکبار داده پارچه پنبه اندازند و نصف مصالحه
بادام



بادام در روغن آمیخته بریان کرده سائیده لعاب برآورده اند اول
گوشت و گوشت خشک شده اندک بماند برنج را در آب نیم
جوش شوربه باقی باقرنفل دارچینی و زیره آمیخته پرورده کرده
در دیگچه انداخته پولاد دم کنند و بسیار شیر بپاشند و از بالا روغن افزایند
چون پولاد در لیکزی کشند بخی را مو لعاب بالا گذرانده یا خشکی بی روغن
کیلانی کشند و یا و اثار شیره در آتش برنج دهند بخی بدستور مذکور کشند
و اگر نه ذرا کشند برنج را در آب نیم جوش کرده در شوربه بخی پرورده چون
چربات و لعاب بادام و زیره با گوشت خشک شود بپزند
برنج پرورده بر آن کاره ها اندک دم کنند بالا بر چهار طرف آن کاره ها
جلد گذارند و زیر دیگچه شعله آتش بدهند و از بالا قوام شیر و روغن دهند
پس خدا پولاد و گوشت یک اثار برنج یک اثار روغن از یکنیم باوزن
دارچینی دو ماشه قرنفل دو ماشه الایچی دو ماشه فلفل یکمثقال
بیار باوزن ادرک یکدرم حصه برنج بجهد و کشمش دو درم چربی نیم بادام

یک سه دام زیره سیاه یک درمی اول سه پاو گوشت را پیاز و ادرک
وغیره مذکور داده یخنی کرده شوربه از پارچه گذرانده بگذارند و پاو آثار گوشت
را قیمه نموده و نیم پخت خام کرده و چربی بر آنچه از سنگ صابون و
بیضه را جوش نموده قیمه را بر بیضه طلا کنند و در روغن بریان کنند و در
دیگ بسته مصالحه داده برنج را در آب نیم جوش کرده در شوربه
گذار نموده نه داده یک هوای آتش داده دم کنند و بعد از آن
بنبه مذکور بالای برنج گذاشته از بالا روغن دهند اگر حاشیه
دار خواهند شیشه در شوربه آمیخته برنج بر آورده اندک شیره
چاشنی بر آن داده بیضه در روغن بریان نموده گوشت داشته
آتش دهند چون چاشنی در یخنی و بیضه خشک شود برنج بر آورده
دم کنند و روغن اندازند چون پلاو در لنگری کشند بیضه را
دو پاره بالا گذارند شکر خنی نیم آثار همین نیم آثار با بیضه در



روغن بریان نموده در آمدک چاشنی گذار کنند و
کرده نگاه دارند و پلاو دم کنند و دو پاره نموده بالا نهند
بجنس شیرازی پلاو گوشت یک آثار روغن بر دیگ پاو
بیضه مرغ چغندر دارچینی دو ماشه قرنفل دو ماشه الایچی دو ماشه
فلفل یک پاو آثار ادرک یک عدد کشمش دو دام جوز دو دام
بادام دو دام کشمش دو دام پسته دو دام زیره سیاه یک درمی
اول گوشت را از پارچه گذرانده با گوشت یک پاو گوشت
را جدا کرده در دیگ زیره داده یخنی بسته مصالحه داده برنج
نیم جوش نموده در شوربه گذار کرده بر آن گذارند و یک
هوای آتش داده دم کنند و از بالا روغن دهند و پاو
آثار گوشت قیمه یک نموده در روغن بریان کرده

یکبار داده و آب و نمک و کشنیز انداخته تا بالا نموده
و دو پاره کنند و میوه مذکور و سفیدی بیضه و مصالح سائیده
و دو پاره آمیخته در طبق تنکه از روی بیضه نرگس تنکه
بهند که بیضه شود چون پولاو در تنکری کشند دو پاره نرگسی
را بالا پولاو گذارند و اگر چاشنی تار بند نموده دو حصه
در شوربه یخنی نموده دم کنند و یک حصه در نرگسی و بهند شکر چینی
نیم آثار لیمون نیم آثار تخمین شیر و شکر پولاو گوشت یک آثار
بیخ یک آثار روغن بزرگ یکنیم پاو و آب چینی دو ماشه الایچی
دو ماشه قرنفل دو ماشه فلفل دو ماشه یکیا یک چهار پاو آثار
ادرک دو دام سیر دو آثار شکر چینی دو آثار کشمش پاو آثار
بادام پاو آثار کشیر دو دام نمک یکدام اول گوشت را

بدستور یخنی نمک آب نموده از پارچه گذرانده یکبار داده و شیر و مذکور
را جوش کرده تا که سه پاو بماند بیخ را بجوش کرده در شیر اندازند
و آتش کم چون شیر خشک شود شوربه داده کنار کشند و یخنی در دیگچه
زلبینه مصالح داده بیخ مذکور انداخته یکپرای آتش داده دم کنند
و در بالا روغن و بهند و میوه را بریان نموده چون پولاو در تنکری کشند
بالا گذارند و اگر چاشنی دار کنند شکر در شوربه آمیخته پولاو دم کنند و اگر
بدار خواهند پارچه یخنی را از قرنفل یکبار داده اول شیر اندازند چون
شیر خشک شود کباب کشمش و بادام و روغن بریان نموده کباب
سائیده و مصالح درست انداخته و بیخ را بجوش کرده در شوربه
و مصالح پولاو داده دم کرده چون پولاو مذکور در تنکری کشند یخنی مصالحه
بالا گذارند تخمین تخم پولاو گوشت دو آثار روغن زرد یک آثار بیخ
یک آثار زیره چینی چهار ماشه قرنفل چهار ماشه فلفل یکمانک کشمش پاو آثار
بادام پاو آثار لیمو پاو آثار ادرک نیم پاو چهار پاو آثار سبد نیم پاو بیضه

مرغ یکعدد و آرد نخود بریان دو درم کشنیز دو درم نمک پنج درم زیره سیاه
یکدرمی اول یک اثار گوشت را بدستور یخنی کرده شوربه از پارچه گذرانده
از فرفخل و روغن بکهار داده و زیره و دارچینی و پنجه تر لب مصالحه داده
مرغ را در آب بجوش نموده و شوربه پرورده بر تکه گوشت اندازند
بکهوای آتش داده دم کنند و از بالا روغن دهند و یک اثار گوشت
را قیمه باریک کرده و پنجدرم روغن با بهار بکهار داده آب و کشنیز و نمک داده
دو پیاره سفید کنند پیاز و ادرک انجیر در شکر لب شیرین نصف مصالحه میده
سفیدی مرغ و آرد نخود بریان نموده جوکوب ساخته و کشمش در
شکم پولی قیمه داده بمقدار لقمه بندد و در روغن بریان کرده دو درم
بادام را در روغن بریان نموده سایده و اندک شوربه یخنی آمیخته در
پنجدرم روغن از فرفخل بکهار داده پولی قیمه گوشت مذکور مصالحه بالای پولاو
گذارند مطبق کرده پولاو گوشت یک اثار و یک پاو مرغ نیم اثار روغن
دیم اثار گذرد یکعدد دارچینی سه پاشه ابلچی چهار پاشه قرنفل چهار پاشه فلفل دو پاشه

زعفران یکپاشه آب پاو اثار ادرک یکدرم کشنیز یکدرم نمک چهار درم زیره سیاه
یکدرمی لیمون یکعدد اول گوشت را پاو آب بدستور یخنی کرده شوربه از پارچه گذرانده
با نمک بکهار داده و یخنی را در دیگچه زیره پنجه بسته مصالحه داده مرغ را
در آب نیم جوش کرده در شوربه پرورده بر تکه گوشت اندازند
یک جوالش داده دم نموده و از بالا روغن داده نیم اثار گوشت
قیمه نموده دو پیاره سفید ساخته کدو را از میان خالی کرده و از گوشت
کارد سوراخها نموده نمک زده و مصالح و زعفران مالیده در روغن بریان
کرده دو پیاره را عوض لیمون داده و زعفران و مصالح سوده انجیر و بنگاه داده
در کدو پر کرده بار در روغن بریان نموده چون پولاو در دیگ کشند داده
بالا گذارند چون پولاو گوشت دو اثار مرغ یک اثار روغن زرد
یک اثار دارچینی چهار پاشه ابلچی چهار پاشه قرنفل چهار پاشه فلفل دو پاشه
کشنیز پاو اثار بادام پاو اثار پیاز پاو اثار کشمش دو درم سیده نیم پاو
سفیدی مرغ عدد ادرک نیم پاو نمک پنج درم زیره سیاه یکدرمی

اول نیمه گوشت را بدستور یخنی کرده در پرچه گذرانده یکبار داده در دیگچه
زیره ریخته یخنی تا بسته بصابون داده برنج را در آب نیم جوش نموده که شوربه
گذاز ساخته بر آتش انداخته یک هوای آتش داده دم کنند و روغن ابالا دهند
و نیمه گوشت باقی را قیمه کرده و باریک نموده در چربی روغن بیار یکبار داده
دو پاره سیر خشک کنند و از سنگ سایند و سیر قیمه مرغ دمیده انداخته
نمک کنند و پوری باریک بیارند تنه و بادام بریان نموده چوب کرده و کشمش
در شکم و پوری داده از هر چهار طرف پوری بند نموده در روغن کرده بالا
پولاو گذارند و از دیگدان برگیرند یخنی انبر پولاو و گوشت یک انار برنج
یک انار روغن از روی هم انار شکر چینی سه پاو ادرک یکدام فلفل یکتا یک
انبه جام یک انار دارچینی دو ماشه قرنفل دو ماشه بیار پاو انار کشنیز یکدام پسته
نیم پاو مغز بادام نیم پاو کشمش نیم پاو نمک یکدام زیره سیاه یکدمری اول
گوشت را یخنی نموده شوربه را از پارچه گذرانده مغز گوشت یکبار داده پاره های
گوشت را شوربه جدا کرده نگاه دارند و نصف انبر را در شوربه انداخته گذارند
و از دست عالمه و از پارچه گذرانده شکر را شیره کرده نصف انبر را آنور
کرده در آب جوش نموده در شیره سکه گذار کرده از شیره جدا نموده

شیره در شوربه یخنی نمایند و برنج را نیم جوش در شوربه مذکور گذار کرده
زیره را در دیگچه یخنی را بسته بصابون انداخته و قوام شوربه شیرین انداخته
بر آتش نهند که در یخنی جذب شود برنج مذکور انداخته یک هوای آتش داده
دم کنند و ابالا روغن دهند پولاو در سفره کشند نوراته شیرین مرکوز
بالای پولاو نهند و میوه را در روغن طلا نموده یعنی بریان چهار پاره کرده بالای
پولاو نهند یخنی انناس پولاو انناس یکم انار گوشت یک انار روغن یکم پاو
برنج یک انار شکر چینی سه پاو لیمون پاو انار دارچینی دو ماشه قرنفل دو ماشه
الایچی دو ماشه بیار پاو انار ادرک یکدام کشنیز یکدام نمک یکدام
زیره سیاه دو درمی اول در دیگچه آب انداخته و مالای گهاجه با انناس
نهند و مالای آن پارچه با انناس را از نوک کارد سوراخ کرده
مرکبات بجهای مذکور نهاده جوش دهند نیم انار انناس را
از همین آب شیره با شکر نموده در شیره گذار کنند و معجون
شیره ادرک نگاه دارند و گوشت را بیار و ادرک و نمک
و کشنیز داده در روغن نیز داده یخنی کرده شوربه را از پارچه

گداخته سه گوشت از فلفل و روغن یکبار داده در
دیگچه بریزد یکچه گوشت را بسته و مصالحه را داده و شیره ناقی را
در شوربه بخیه بیاندازد و یک لیمو که باقی مانده اند عرق بر ورده
در شوربه اندازند و دو قاشق بخیه شوربه بر بخیه انداخته بر آتش نهند
که در بخیه جذب شود مرغ را در آب نیم جوش نموده در شوربه گذاره
کرده بر بخیه گوشت انداخته یک بیخ آتش داده دم کنند و از مالا روغن دهند
چون پولاد در بکری کشند با چه اینها سیخ شیره مالا نهند
بعد کیله پولاد و گوشت یکیم اثار مرغ یک اثار روغن بزر و نیم اثار
کیله نیم جوشت ده عدد دارچینی دو مثقال الاچی دو مثقال فلفل دو مثقال شکر
نیم اثار لیمون نیم اثار ادرک دو درم نمک یکدرم کشنیز یکدرم زیره سیاه
یکدری اول گوشت را بشوربخی کرده و شوربه را با چه گداخته از فلفل
و روغن سه گوشت یکبار داده در دیگچه ریزد بخیه گوشت را
نه بسته حلوا داده نیم اثار شکر و نیم اثار لیمون را جا



نموده در شوربه بخیه را دو قاشق شیره انداخته بر آتش نهند چون شیره
جذب شود و در باقی شیره چاشنی کیله بار کرده بر بره تر کرده
نگاه دارند مرغ را در آب نیم جوش داده در شوربه گذار نموده
بر بخیه انداخته یک بیخ آتش داده دم کنند و از مالا روغن دهند
و کیله سه جاش پولاد نهند تخمین نازکی پولاد گوشت یکنیم اثار مرغ
یک اثار روغن سه اثار زعفران یکماشه شکر خرف دارچینی چهار ماشه
فلفل چهار ماشه الاچی چهار ماشه شکر چینی سه ماشه فلفل یک نمک لیمون
سه ماشه بعضی مرغ یکعدد و پیاز نیم اثار ادرک دو درم بادام دو درم
کشمش دو نیم درم پسته دو درم از و تخود بریان یکدرم نمک دو درم
زیره سیاه یکدری اول نیم اثار گوشت را پخت نموده مصالح جا
بیاندازند و از سنگ بسایند آرد تخود بریان و سفیدی بیضه آرد
روغن و پیاز و ادرک داده عرق نمک لیمون آمیخته لت کنند
پوری ساخته و میوه را در شکم پوری داده صورت نازکی بندد
و از بخار آب گرم پخت نموده در روغن بریان نموده و با اثار

شیره شکر اندازند آمیخته با لاژورد و زعفران و سنگرف یکسان کرده
بر دو اندازند که رنگ گیرد چون چشمی خشک شود یک آثار گوشت را
بدستور بخیه کرده شوربه از پارچه گذارند معه گوشت از فرنفل و روغن
یکبار داده نیم آثار شیره شکر در شوربه آمیخته و در دیگچه زیره ریخته
گوشت را آهسته مصالحه داده و دقاش شوربه شیرین آمیخته
بر آتش نهند که شوربه در گوشت خشک شود بعد از آن برنج را
نیم جوش نموده در شوربه گذارده بر آتش بخیه آمیخته باد گیری را
داده دم کنند از بالا روغن و هند چون پولاد در لنگری کشند
نازکی پولاد گذارند پختن سموسه پولاد گوشت یک نیم آثار برنج یک آثار
روغن زرد سه باد و ارجنی چهار ماشه فرنفل چهار ماشه بیضه مرغ یک عدد
فلفل کلمانک یک مثقال است و پیاز و ورق پیاز نیم آثار سیده نیم باد
ادرک و دارچین آرد نخود بریان و دارچین کشنیز دو دانه زیره سیاه
یک دیری نمک چهار دام اول گوشت را با پیاز و غیره داده بخیه کرده

از پارچه گذارند معه پارچه گوشت با فرنفل و روغن یکبار دو دیگچه زیره
بخیه بخیه را آهسته مصالحه داده برنج را نیم جوش نموده در شوربه گذارده
کرده بر آتش آهسته یک هوای آتش داده دم کنند از بالا روغن و هند
و نیم آثار گوشت را آمیخته کرده نیم پخت نموده پیاز و ادرک و مصالحه داده
از سنگ لاژورد نخود و سفیدی بیضه و میده و اصل کرده و از آن
روغن و پیاز و هکار داده و طبق پوری بقدر ربان باریک سازند
و بالای آن پاپ گذارند و از پوری قیمه ساخته بر پاپ نهند همین طریق
کرده پرت کنند و از چهار طرف بند کنند بعد از آن بر روغن دیگچه چهار
بر سانی سموسه ها را نهاده که بخار آتش بر دیگچه آتش کنند که سموسه
سخت شوند بعد از آن سموسه را از طرف نگاه دار بر آتش نهاده و یکطرف
درست نگاه دارند که ورق جدا نگردد و ورق مثقال را از میان دو پاره
و در روغن بریان کنند چون پولاد در لنگری کشند سموسه ها را با لاژورد
بکار برند اگر چاشنی از خواهند سموسه را در روغن بریان کرده در
چاشنی اندازند و بر آتش نهند که چاشنی در سموسه با خشک شود

و نیم آثار در شوربه بجهت ایجاد بجهت بولاد و دم کنند لیمون سه پاو شکر خفی سه پاو
بخیش شوربه بولاو گوشت یک آثار روغن نیم آثار دارچینی
چهار ماشه الایچی چهار ماشه قرنفل چهار ماشه فلفل کلدام چهار پاو آثار
ادرک دو دام چوقندر پاو آثار شاهتره پاو آثار زردک پاو آثار پاک
نیم آثار کشنیز پاو آثار نمک سه دام شنبلیه خشک یکدام دال مونگ
و نخود و عدس هر سه پاو اول گوشت را پاره کرده در روغن و
پاو بریان کرده بگذارد آده هر سه دال اندازند اندک اندک بالا
کشنیز اندازند بعد از آن موافق شوربه بولاو و آب و نمک
چوقندر و غیره و ادرک انداخته گذارده گوشت و چوقندر و غیره
از شوربه جدا کرده شوربه را از پارچه گذرانده بعد گوشت از قرنفل
و روغن بگذارد آده و در دیگچه زیره ریخته روغن یکدام و گوشت را
مصالحه داده برنج را در آب نیم جوش نموده در شوربه دارچینی
ساییده انداخته و برنج را گذارده گوشت انداخته و بالا
برنج چوقندر و غیره و ساک و کشنیز سبز داده یک ابرای آتش داده

دم

دم کند و از بالا روغن دهند بخیش بولاو گوشت یک و نیم آثار ماک
سرد و یک و نیم آثار برنج یک آثار روغن و دو نیم پاو دارچینی سه ماشه الایچی
سه ماشه قرنفل سه ماشه فلفل کلکتا یک پاو نیم آثار ادرک دو دام کشنیز
یکدام نمک سه دام زیره یکدری اول گوشت را سوزنی کرده شوربه
را گذرانده بعد پارچه پاره از قرنفل در روغن یکبار داده و ساک مذکور را قیمه
نموده و شسته در پارچه انداخته بالای دیگ سبز او را در کشند در دیگچه
زیره ریخته گوشت را نیم سه مصالحه داده و پاو آثار ساک برنج
نهند و برنج را در آب نیم جوش نموده در شوربه سطح بعد ساک باقی
گذارده ساخته بالا انداخته یک ابرای آتش داده دم کند و از بالا روغن
دهند بخیش کتره گوشت یک آثار برنج یک آثار روغن زرد و پاو
دارچینی سه ماشه قرنفل سه ماشه الایچی سه ماشه فلفل کلکتا یک
نیم پاو دام دو بیدام ملائی پاو آثار شکر خفی پاو آثار لیمون پاو آثار
زعفران یک ماشه سیاهی بیدام شنگرف یک ماشه پاو یک آثار
ادرک یکدام کشنیز یکدام نمک چهار دام زیره سیاه یکدری اول گو

بدستور پخته کرده شوربه از پارچه گذرانده مغز گوشت یکبار داده و برنج را
در آب نیم جوش کرده در شوربه بعد مصالحه جوش داده پاو انار برنج در آب
نیم جوش کرده در شوربه جوش داده بچه‌دانم شکر و بچه‌دانم لیمو را چاشنی در نظر آن
بیاورند رنگ زرد کرده در پیاله گل کرده اندک روغن دهند و
پاو انار برنج را از بچه‌دانم شکر و لیمو چاشنی کرده سپاری را
بنوعی در عوض در واسطه رنگ سبز کرده برنج سبزی نموده
در رنگ ترکی در پیاله گل کرده اندک روغن دهند و پاو
انار برنج را بچه‌دانم شکر انجیر در شکر و رنگ سرخ در
پیاله گل نموده اندک روغن و زن شکر در هر پیاله بوزن
بچه‌دانم و وزن لیمو نیم لوزن بچه‌دانم عالمگیری که موجب این
وزن موافق شش پاو پوری میشود و دیگچه بزرگ بجهت پخته را
بسبب مصالحه داده برنج مالی برنج انداخته یک هوای آتش
داده هر چهار پیاله رنگی بالا پولاو بنا ده دم کنند و از بالا روغن
دهند و اگر برنج را از آب نیم جوش نموده در شوربه پخته بود

چهار رنگ کنند و برنج بی چهار اجزا نموده یک هوای آتش داده
پولاو دم کنند و از بالا روغن دهند همه رنگ ها یک جا بوده در لنگری
کشند پولاو در لنگری چنین بعضی پولاو گوشت یک آنا برنج یک آنا
روغن یکم پاو دارچینی دو ماشه الایچی دو ماشه فرنفل دو ماشه
فلفل یکها یک پیاز ناو انار ادرک یکدانه کشمش یکدانه دال گوشت
شش پاو انار یک دانه سیب یکدانه اول گوشت را
بدستور پخته کرده شوربه از مصالحه گذرانده مغز گوشت یکبار داده
در دیگچه زیره بچه برنجی را شوربه مصالحه داده نیم وزن دال
برنج انداز ند و نیم وزن دال برنج در آب نیم جوش کرده در شوربه
گذرانده برنج بی گذاشته یک هوای آتش داده دم کنند
و از بالا روغن دهند و در لنگری کشند چنین بورانی پولاو گوشت یک آنا

گوشت یک نیم اثار روغن روم اثار زعفران یک اثار دارچینی
دو ماشه فرنفل دو ماشه الایچی دو ماشه بهار پاو اثار ادرک
یکدرم کشنیز یکدرم بادیان نیم اثار حیوان یک اثار فلفل
یک اثار نمک ۳ درم زیره سیاه یکدرمی اول یک اثار گوشت را
بدستور بحی کرده در شوربه ارباره گذرانده معه بحی یکبار داده
در دیگچه زیره ریخته گوشت را تشنه مصاله داده بریخ را در آب
نیم جوش نموده در شوربه گذارنموده بر تنه گذاشته یک جوالی
آتش داده دم کنند و از بالا روغن دهند و پاو اثار گوشت را
قیمه کرده در روغن و پیاز یکبار داده کشنیز یک ذراب داده
دو پیاز خشک بر مصاله کنند و بادیان را صاف کرده
نمک زده در بادیان قیمه بر کرده و پاو اثار گوشت را
با دهی بریده در روغن و پیاز یکبار داده تنه بالا نموده

آب و نمک و کشنیز و بادیان مذکور اندازند و دو پیاز
۵۵
سفید تر مصاله نموده چون لولا و در سکری کشند بادیان
را معه دو پیاز بالا نهند و حیوان را بلیو برنج و کشنیز سائیده
امیخته ارباره گذرانده از فرنفل در روغن یکبار داده بالا بر همه اندازند
و زعفران سائیده بر زند بحین کچری لولا و گوشت یک اثار
کچری یک یک اثار روغن نیم اثار دارچینی دو ماشه فرنفل دو ماشه
الایچی دو ماشه فلفل یک اثار کشنیز یکدرم بادیان یک اثار ادرک یکدرم
نمک ۳ درم زیره سیاه یکدرمی اول در روغن بیار بریان
نموده پارچهای گوشت را یکبار داده کشنیز یک ذراب داده
تنه بالا کرده آرام آرام کشاده انداخته بحی کرده از شوربه گذرانده
از فرنفل و روغن معه گوشت یکبار داده در دیگچه زیره ریخته گو
تشنه مصاله داده کچری را در روغن بریان کرده در شوربه گذار

نموده بزنه بحتی اندا خته یک سوای الشق داده دم کند
وازبالا روغن دهند و در لیکری کشند و بکار برند در
انواع بخیس کبیه های و کبابهای و بخی ها را اول بخیس نوع
نازکی کوبلا بریخ یک اثار کوبلا ده عدد و شکر خفی نیم اثار روغن
یک اثار دارچینی دو ماشه زعفران دو ماشه بریخ را
در اب تر کرده تا دو پاس بخل کنند بعد کوبلا را خالی
کنند زعفران و دارچینی سائیده در بریخ آمیخته بریخ را در
کوبلا زنند و بالا بریخ دهند و باز بریخ دهند و باز شکر دهند
چون بزنه کوبلا پر شود از بالا کوبلا شسته کوبلا دهند و
دهن ایرا از پوست همان بند کنند و در روغن بریان
نرم داده بریان کنند بخیس کبیه کوبلا شکر شیر مودود
رسن کوبلا و دارچینی زعفران سوده بیامیزند اندک روغن

دهند

دهند و بریخ را در اب نیم جوش کرده در شیر پرورده در کوبلا کرده
دهن او از پوست همان بند کرده در روغن بریان کنند بخیس کبیه
بلیمیا و اثار بریخ یا و اثار روغن اثار زعفران کلانه دارچینی دو ماشه فلفل
دو ماشه الائچی دو ماشه عاقل کلانک بیار و دو دام ادرک بیدام کشنیز بیدام
اول گوشت را بقدر بخود پارچه نموده نمک و غرق ادرک و مغز فمه
و بیار بیدام و کشنیز و غام مصالحه داده بریخ را از اب و نمک شسته
زعفران کرده اندک روغن آمیخته گوشت و بریخ را دم کرده اشکنبه را
صاف کرده زعفران سوده نمک کرده گوشت و بریخ را در ان پر کرده
و در روغن بریان کنند اندک اب داده باشند و از شوربا
سوراخها کرده باشند چون کدر شود برگیرند بخیس کبیه کبوتری گوشت
نیم اثار بریخ یا و اثار دالمو نمک مقشر یا و اثار روغن نیم اثار زعفران
نمک شسته دارچینی دو ماشه الائچی چهار ماشه فلفل چهار ماشه گلنمک
کشنیز بیدام بیار نیمبا و ادرک بیدام دو بیدام یک اثار

گوشت را با پارچه پاک می‌نموده در روغن گاو داده آب
و نمک و کشنیز داده دو پیاله کنند کچری را در آب نیم جوش کرده
در دو پیاله ریزند مصاله و زعفران آمیخته سائیده در هم کنند
و دو هندس را از میان خالی کرده از دو کار و سوراخها کرده
یک شمه با یک تولق مالیده در روغن هم بریان دو پیاله
کچری در دو پر کرده و دو سر هندس را بسته بموده بالای هندس
مصاله و زعفران بمالند و در روغن بریان نمایند بطریق کبیه او هم بریان
بپزند تا که پخته شود بچین یخنی با قسم بچین یخنی ساده گوشت
حلوان یک آبای روغن با دو انار ادرک یکدانه و دو ماشه دارچینی
و قرنفل دو ماشه الایچی دو ماشه حبوب دو انار کشنیز نیم ماشه
و دو نیم یکدانه نمک دو دانه اول گوشت را بپاز و ادرک و کشنیز
و نمک دارچینی و روغن داده یخنی کرده شوربا را از پارچه گذرانده مغز گوشت

از قرنفل

از قرنفل و روغن گاو داده بعد ازین گوشت را از شوربا جدا کرده
با دو روغن و پیاز گاو داده و قرنفل و دارچینی درست اندازند
و کشنیز را لعاب از شوربا سائیده اندازند و در دیگ چون روغن
بیاید و لعاب در گوشت خشک شود حبوب را از پارچه گذرانده
و یخنی را در حبوب بیاندازند بچین یخنی تلاجی گوشت یک انار
روغن یک انار دارچینی دو ماشه الایچی دو ماشه قرنفل دو ماشه
مصله مرتبه یکعدد پیاز یا دو انار ادرک یکدانه حبوب دو انار
کشنیز نیم پاو ماوام نیم پاو میده نیم پاو نمک دو دانه اول گوشت را
پارچه نموده پیاز و ادرک و کشنیز داده و در روغن بخنی
نمک زده کرده در روغن پیاز بریان نموده مغز گوشت و شوربا
بلبار داده و شوربا را از پارچه گذرانده از شوربا میده را
سل شهد نموده بعد از آن مصاله سائیده و سفیدی بیضه
مرغ آمیخته پارچه یخنی را طلا ساخته در روغن بریان نموده بعد از آن

در شوربه باقی بجی را آنچه از قرنفل یکبار داده و قرنفل و دارچینی
درست اندازند و لعاب کشمش و بادام سائیده و پیوند
انداخته چون لعاب خشک شود و در روغن بیاید از و بلدرچین
برگیرند و از حوات و عرق ادرک و نمک داده در روغن
بسیار بریان کرده یکبار داده کشمش و نمک و آب انداخته
دو بیازه کرده و آب موافق گداز داده قرنفل و دارچینی
درست انداخته گداز کنند و بار شوربه را از پارچه گدازانده
از قرنفل و روغن یکبار داده بعد از آن از آنک شوربه مانده
را تمل نشسته نموده مصالحه آنچه بر پارچه بجی گوشت طلا نموده
در روغن بریان کرده بعد از آن از شوربه باقی از قرنفل یکبار
داده مصالحه انداخته بدستور مذکور بپزند بجی آشکنه
گوشت یک آنار روغن با و آنار دارچینی یکمانشه قرنفل کمانشه



الایچی یکمانشه ادرک یکدام نان بورنک یک انار نمک سه درم
اول گوشت را بدستور بجی کرده از قرنفل در روغن یکبار داده بجی را
تراشیده و در لنگری کشند و حلقه بیاز خام و برجه های نان اندازند
و از بالا روغن داغ کرده اندازند بجی توبهار گوشت یک انار
روغن با و انار دارچینی دو مانشه الایچی دو مانشه بیار هم انار حوات سه انار
ادرک یکدام کشمش یکدام نان روغنی یک انار نمک دو درم اول
گوشت را بدستور بجی کرده شوربه و حوات درهم نموده و از پارچه گدازانده
بسیار در روغن بریان کرده از روغن جدا کرده دو حصه در روغن حوات
را از قرنفل یکبار دهند و بلوبرنج سائیده از حوات آنچه چون خوب
جوش خورد بار یکبار دهند چون باز بر جوش آید بجی مثل ورق
تراشیده و نان مهیا نموده در حوات مذکور بسیار بریان اندازند
چون حوات خشک شود و اندک باقی ماند روغن و مصالحه داده برگیرند
بجی نوبهار گوشت یک انار شکر چینی هم انار روغن با و انار
دارچینی دو مانشه الایچی چهار مانشه بیار با و انار ادرک یکدام

جوزات دو آثار کشنیز تمیاو پودینه یکدرم نمک دو درم اول
گوشت را پارچه کرده بروغن بیار یکبار داده نمک و غیره
انداخته بدستور پخته نموده چون کداز شود شوربه از پارچه کوزانده
از قرنفل و روغن بهار داده شوربه مو گوشت و لعاب کشنیز و پودینه
انداخته چون خشک شده بروغن آبدار جوزات اندازند
بعض کباب اقسم بعض کباب و پای گوشت یک آثار
بیضه مرغ نیست و بجز روغن یک آثار دارچینی چهار ماشه
قرنفل چهار ماشه الایچی چهار ماشه فلفل چهار درم زعفران دو ماشه
چهار باو آثار ادرک دو درم مهاور یکدرم جوزات باو آثار
کشنیز چهار درم نمک چهار درم اول گوشت را پارچه پاوای نموده
عرق ادرک و جوزات داده بجوشند و در روغن بیار بریان کرده
یکبار داده کشنیز و نمک داده و آب مقدار کفایت داده تا بالا
کرده چون آب خشک شود و کداز شود و بگیرند از مصالحه سائیده
اندازند و دو پیاز کشنده کفایت اندازند و بیضه ها را آبخوش نموده بوسیت

دور کرده از کارد تیز بیضه ها را از میان دو پاره اندر ادرک بسفیدی
از نمک ها را دو بیضه ها دور کنند پیاز پارچه پاره کرده یک پارچه بیار و
دیگر گوشت و یک پارچه بیضه بدین دستور بر سیخ کرده پارچه های
گوشت زعفران سوده بمالند و بر پارچه های بیار مهاور بمالند و نمک را آورده
بر پارچه ها و بیضه مصالحه سائیده بمالند و در روغن بریان نمایند و اندک
اندک آب دهند تا نرم شود بعض کبابهای پای یک آثار
روغن نیم باو دارچینی دو ماشه الایچی دو ماشه فلفل چهار ماشه قرنفل
چهار ماشه جوزات باو اندر چهار نیم باو ادرک یکدرم کشنیز یکدرم
بادیان دو درم نیل کنجد دو درم بسبس نیم باو زیره سیاه دو درم نمک
دو درم اول پای را یک نیمه ورق ورق نموده از نیل بشویند بعد
از آن از بادیان و زیره بشویند بعد از آن از بسبس بشویند بعد از جوزات
بشویند آب ادرک و نمک زنند بعد از آن مصالحه و اندک
جوزات مالیده چربی بر ابطریق کلیه ورق ورق نموده
کلیه های و کلیه چربی نه بتنه در سیخ کنند و چهار کباب هر چهار
طرف بسته آتش زغال بریان کنند و با لعاب جوزات

در روغن اندک آب میدارد باشند چون بنار شود در روغن
داده بر گیرند کوفته تا بلی ماهی ماهی یک اثار روغن یکسیم باد و ادرسی
دو ماشه ابهل دو ماشه فرنفل دو ماشه فلفل یکمثقال نمک کشنیز
یکدرم بیخ بهی مونک دو درم دانه خشخاش سائیده دو درم ادرک
نخود بریان دو درم شعرات پاو اثار بریان نموده یکدرم سعدی بیضه
دو عدد تیل کنجد دو درم بادیان دو درم زیره سیاه دو درم جس نخود
خام نیم باو نمک دو درم اول ماهی را صاف کرده بشویند بعد از ان
نمک مالیده دو گهری توقف کرده بشویند بعد از ان از آب باد
و زیره بشویند پس ازین به آرد نخود خام خام بشویند باز شعرات
مالیده دو گهری توقف کرده باز بشویند بعد ازین گوشت ماهی را
از خار پاک کنند که خار در وی نماند کوفته قیمه کرده در روغن دیار
بکمار داده آب و نمک و کشنیز داده دو دیاره کرده بر آرند و از پشت
کار دو کوفته باریک کنند و بهی مونک و خشخاش و آرد نخود بریان
کرده و سعدی بیضه و بادیان بر بالا و بخرام قیمه گوشت خام و شعرات
و قیمه ادرک و دیاره جمیع مصالحه داده با قیمه گوشت خام بیک
کوفته یکسان کنند بطرز خمیر خاکینه در روغن پاو اثار و دیاتیله اندازد



و بر بالای گوشت هم آتش زغال دهند و پایان با تیله آتش زغال دهند
و اگر در گرمای بخیت تا چند باکه در بادیان ته اندازند و خمیر مثل کوفته
تخت کنند و اگر چاشنی دار خواهند چاشنی بیار از روغن کوفته بریان نموده
مورد روغن در پاتیله چاشنی دهند تا چاشنی خشک شود

بجهت ماهی کباب ماهی یک اثار روغن پاو اثار شعرات نیم اثار دارچینی
دو ماشه الایچی چهار ماشه فرنفل چهار ماشه زعفران یکماشه فلفل
یکمثقال کشمش نیم باو گوشت پاو اثار بیار پاو اثار ادرک دو درم
کشنیز نیم باو بادیان دو درم زیره سیاه دو درم جس نخود نیم باو
تیل کنجد دو درم نمک دو درم اول ماهی را صاف کرده از نمک
کار دسوراخها نموده از آب شسته نیل مالیده دو گهری توقف کنند
باز از آب بادیان و زیره بشویند بعد ازین شعرات مالیده دو گهری
و ماشه باز جس بشویند بعد ازین نمک و آب ادرک و بیار کوفته
مالند و مصالحه دهند و در روغن بیار بریان کرده قیمه گوشت را بکمار
با نمک و کشنیز و دیاره نموده در روغن بیار بریان کرده اندک
شعرات و کشمش و مصالحه و قیمه ادرک و بیار آمیخته و بکمار نموده

در شکم‌های پر کنند و شکم مرغ و بره و بلدی‌های مرغ‌ران مانند و در سیخ
بسته از کباب استوار نموده بریان کنند لعاب جزرات و روغن
و دست بریان کردن با هم میداده باشند بطریق یکیه کباب چون
بیار شود برگیرند

بخش ملاجی کباب گوشت یک ادار

روغن پاوادار میده نیم پاو دارچینی دو ماشه الایچی دو ماشه فلفل
یکمثقال قرنفل دو ماشه بیار نیم پاو ادرک یکدام جزرات
پاو ادار کشنیز یکدام بیضه مرغ دو عدد نمک دو دام اول
گوشت را بدستور بار چه طلای یکیه کباب کرده نمک و عرق
ادرک زنند بعد ازین جزرات ابجنه و بیار در بخدام روغن بریان
کرده گوشت را مع جزرات بکبار داده تر بالا کرده چون آب
جزرات خشک شود کشنیز انداخته آب موافق گذارد و بند
چون گداز شود و شوربه اندک بماند شوربه را از بار چه گذرانده
میده را در شوربه مثل شهد نموده و سفیدی بیضه‌ها داده مصطلح
نمک ابجنه بر بار چه‌های گوشت طلا کرده در روغن بریان کنند
اگر چاشنی دار خواهند چاشنی غریب تیار نموده کباب بریان کرده

مع روغن آنچه



مع روغن در چاشنی اندازند و آتش کنند تا چاشنی جذب شود
چون با روغن آمد ادرک بگذارند لیموی پاو ادار شکر چینی پاو ادار
کباب بیضه مرغ بیضه مرغ ده عدد گوشت نیز پاو ادار روغن نیم پاو
دارچینی یکماشه الایچی یکماشه قرنفل یکماشه فلفل یکمثقال مغز بادام
یکدام بیار نیم پاو ادرک یکدام کشنیز یکدام جزرات نیم پاو نمک دو دام
اول بیضه‌ها قدری سوراخ کرده مغز برآورده در پیاله کنند مصطلح سود
و بیار و ادرک را قیمه باریک نموده با مغز بیضه‌ها مذکور خوب لت کنند
بار در بیضه‌ها پر کنند و از آرد دهن بند کرده و در آب گرم جوش داده
باز از بخارات گرم بخت تا بیند بطرزی که آب در میان بیضه‌ها نرسد
چون خوب مغز بیضه‌ها قایم شود بر سیخ کشند از توک کارد با سوراخ
سوراخ نما کنند و گوشت و موازنه مذکور را بجهت لعاب نموده لعاب
با لعاب بادام بریان نموده برآرند و جزرات و ادرک مایده
ابجنه و روغن یکبار داده سیخ مذکور را بر آتش گذاشته
کباب لعاب مسطور بالا میداده باشند تا بجنه تیار شود

بخش نوع کباب شاهی گوشت یک ادار روغن زرد یکنیم پاو

دو ماشه الایچی دو ماشه فلفل یکمثقال بیضه مرغ یکعدد بیار پاو

یک جام شیر بکدام چربی بر بکدام خوراک نیم باو قیمه گوشت
جام نیم باو بادیان بریان کرده سوده بکدام ارد نخود بریان بکدام
ماش یکنیم باو اول گوشت را قیمه کرده در اندک روغن
پیاز بریان نموده بکدام داده آب و نمک و کشنیز اندا خته
دو پیاز خشک نموده قیمه پیاز و ادرک و قیمه چربی بر بر و
قیمه گوشت تمام این جمله یکجا کرده در ارد نخود بر بالا دار و باد یان
آمیخته بسند مصالح سوده و خوراک و سفیدی بیضه آمیخته بکشند
بسته در روغن بریان کنند بجهت کباب گوشت یک انار
روغن نیم باو دار چینی دو ماشه قرنفل دو ماشه فلفل یکتا یک
پیاز نیم باو ادرک بکدام کشنیز بکدام خوراک باو انار یک نیم
دام اول گوشت را پارچه کلان نموده از پشت کارد یک رو
کوفته نمک و عرق ادرک و پیاز مالیده و مصالح سوده
اندک خوراک و ادرک روغن آمیخته و بیکار داده در سیخ
کشیده و بسته وقت بریان نمودن کباب خوراک در
روغن مصالح مبدا ده باشند چون تیار شود روغن داده

از آتش



از آتش برگیرند اگر ادرک قیمه و پیاز در روغن بریان کرده و ادرک
قیمه آمیخته بر دو را مصالح آمیخته و بیکار داده در پرچه های نهاده بطرز
فلیه پیچیده در سیخ کشند و کباب مادام و خوراک را از ادرک باید
آمیخته از فلفل بیکار داده بر کباب وقت بریان کردن بیکار داده باشند
کباب قیمی شود لکن بکه کباب خامه که خیلی نرم میشود و نمک گوشت
یک انار یکری ده ماشه دارچینی دو ماشه فلفل
دو ماشه کبابچی چهار ماشه خوراک چکه نیم باو آب نیمه یکدام آمیخته
ادرک بکدام آمیخته کشنیز بریان بکدام فلفل یکتا یک نمک یکنیم دام نیمون
دو عدد روغن بیکدام اول گوشت را یکه کلان نموده نمک داده
بر سیخ کشند و بریان اگر کباب بماند هنوز کباب خشک شده باشد
یکی از سیخ برگیرند و فرو داورده همه مصالح سوده در خوراک آمیخته
در هر دو آب با خوراک یکسان کرده با یکه ها مخلوط کرده در باد بیه
سیخ یکباب موقف مانند بعد از این بر سیخ کشند و از سمان جام

چیده بر آتش زغال کباب بنماید آب لیمون و روغن بکسان کرده
در یکوب قندی با چه بسته بکباب سیداده باشند هر گاه که خشک شود
از تر کنند تا که پخته شود و وقت برسیخ کشیدن جمله مصالحه که با خوراب
که در روی کباب مانده اند همه را بر کباب لیپ کرده باشند کبلیر
بچین مرغ کباب مرغ یکقطعه گوشت پاو انار روغن نیم پاو دارچینی
دو ماشه فرنفل سه ماشه الایچی دو ماشه فلفل یکتا یک بیارهم پاو ادرک یکدرام
کشنیز یکدرام خوراب پاو انار یک نیم درام اول گوشت قیمه کرده در روغن
بیاریان نموده بگهار داده آب و نمک و کشنیز انداخته دو پاره جوش
ساخته مرغ را نمک و عرق ادرک بیاز داده بمالند قیمه گوشت مذکور را
نیم مصالح امیخته و بکار داده در شکم مرغ پر نموده دو حصه بر سیخ بسته
مصالحه سوده با خوراب امیخته بر مرغ طلا نمایند و قندری خوراب و مصالحه
در روغن داده وقت عوض بالای کباب نهند چون تیار شود

روغن داده بر گیرند و بکار برند بچین سیاه کباب گوشت یک انار ۶۳
روغن پاو انار دارچینی دو ماشه فرنفل دو ماشه الایچی دو ماشه فلفل یکتا یک
بیارهم پاو ادرک یکدرام کشنیز یکدرام خوراب پاو انار یک نیم درام
اول گوشت را مع استخوان شانه کرده نمک و عرق ادرک مالیده
بعد ازین در روغن بیاریان نموده در گوشت بگهار دهند
تسرطی با خوراب بگهار دهند آب و کشنیز انداخته و بالا نموده چون
بکدار مصالح داده از کباب برسیخ بسته بریان نمایند و شوربا باقی
ادر خوراب امیخته وقت بریان کردن بر کباب سیداده باشند
چون پخته شود روغن داده بر گیرند بچین کورک کباب مرغ
یکقطعه روغن نیم پاو دارچینی یک ماشه الایچی دو ماشه فلفل یکتا یک
کشنیز یکدرام فرنفل دو ماشه بیارهم پاو ادرک یکدرام قیمه گوشت
پاو انار زعفران یک ماشه مرغ پاهای هم چه باشد صاف نموده نمک و عرق

نمک و عرق ادرک داده و پیاز مالیده نگاه دارند و قیمه گوشت را
در روغن بریان کرده نمک و آب کشنیز داده دو پیازه خشک کرده
مصالحه آنچه در شکم مرغ بریده بالای مرغ مصالحه و زعفران سوده مالند
و در دیگ گلی که کباب جا نمی دارد چنین تسبیه مرغ را بران تر
در دیگ گذاشته روغن اندازند نوعی که از هر چهار طرف از
از دیگ مذکور جدا باشد چنین دارند نمک و آب دیگ مذکور
بند نموده بالای دیگ از گل و پارچه لپ کنند و در زمین کوب بقدار
یک گز کنند تا بالای دیگ با خاک داده آتش کنند چون سوخته شود
برآورده کباب برگیرند و اگر ماهی بیاریانند مصالح گشتن ماهی
آنچه در کباب ماهی مرقوم شده از آن نشسته بعد از آن ترتیب این کباب
کنند بچنین قیمه کباب طرح بار از گوشت یک آثار زعفران زرد
پاو آثار دارچینی دو ماشه قرنفل یکتا یک الایچی دو ماشه کشنیز یکدام
فلفل یکتا یک بیار ناو آثار ادرک یکدام نمک نیم دام اول گوشت را
از هر

خوب قیمه نموده ادرک و پیاز و مصالحها سائیده اندک روغن
آنچه بر سیخ تیار کرده اندک بریان نموده از سیخ جدا ساخته
در پاتیله روغن و آب داده گداز کنند چون آب خشک شود
در روغن کباب سرخ کرده برگیرند بچنین چینی کباب گوشت
یک آثار روغن یکنیم پاو خواب پاو آثار دارچینی دو ماشه قرنفل دو ماشه
الایچی دو ماشه فلفل یکتا یک ادرک یکدام پیاز نیم پاو کشنیز یکدام نمک یکدام
اول گوشت را پارچه پارچه نموده عرق ادرک و نمک مالیده
در خیدام روغن و پیاز بریان کرده گوشت را خواب آنچه یکبار
دهند چون آب خواب خشک شود کشنیز داده بقدر گداز
آب داده بر سیخ ها جور کشند و یک یک پارچه پیاز دهند و
یکیک کباب دهند و در روغن بریان کرده مصالحه سوده
بر سیخ کباب برنزند و اندک آب دهند که نرم شود

همچنین کباب قاز قازنک قطعه گوشت برنجم اثار دارچینی
دو مثقال فلفل دو مثقال الایچی دو مثقال فلفل یکدرم بادام همیاد
کشنیز بادیان اثار ادرک همیاد بادیان دو درم برنج سیاه دو درم
جوزبوا یک اثار صندل سوده یکدرم گل ملتانی یکدرم
نیم پاو نمک دو درم روغن پاو اثار اول قاز را دو کهری در
او یعنی چوب شیده قیمه کنند و از یک کارد سوراخ کنند
و بادیان و برنج سوده در اب حل کرده از پارچه گذرانده
دو کهری قاز را درین اب بیندازند پس بشویند و پاره
از پیش بشویند و پاره از پاو اثار جوزبوا بشویند و پاره از صندل
گل ملتانی اب کرده بدستور مذکور دو کهری تر کرده بگذارند
و پاره نمک بشویند بعد ازین قدری سیر و پیاز سوده
و ادرک سائیده و نمک داده بمالند بعد ازین گوشت را
قیمه کرده در روغن پیاز بریان کرده گوشت را بگذارند

و پیاز را جدا کرده و باقی پیاز در روغن بریان کرده
مقدار مصالحه سائیده در پیاز و نمک سوده و در شکم قاز نموده
از رشته شکم قاز دوخته و بسته در آتش کنند و کوچه باشد
جوش بدهند بعد ازین برنج و کشمش و بادام بریان نموده در
همون آتش سائیده جوزبوا و مصالحه و ادرک روغن
لعاب کرده قاز را بر سیخ بسته وقت بریان کردن این لعاب
سیداده باشند چون چرب شود روغن داده از آتش برگیرند
همچنین کباب گوشت بطریقه ماهی گوشت یک اثار روغن
نیم اثار دارچینی یکمثقال الایچی یکمثقال فلفل یکمثقال
پیاز نیم پاو ادرک یکدرم پیس نخود نیم پاو نمک دو درم اول
گوشت را پارچه پارچه نموده بطریقه ماهی کرده مصالحه
و نمک داده در روغن و اب یکیه تا گداخته نموده و جدا کرده

ارارد و بخود اندک مصاطکی آمیخته مثل شهد آب گل
کرده بر کباب طلا نموده در روغن بریان کرده
بعد از آن در آب سیر غوطه داده بر گیرند و یک کبابی
نگاه دارند و ارد بخود را از بالا دور کنند و بکار برند
طرز ماهی میپزند بچین کباب ماهی موعید بکر ماهی یک آنار
روغن بادام یا آنار دار چینی دو ماشه فرفیل دو ماشه
الایچی یک ماشه فلفل یک ماشه کشنیز تنها و نیم بنیاد یا و ادرک
یک درم زعفران یک ماشه بیضه مرغ یک عدد ارد بخود
بریان نیم پاو حرارت سه درم نیم بخود یا و آنار
بادیان یک درم یک درم اول ماهی را صاف
نموده از گل بندول لعاب مقدار یک انگشت بالا کرده
و در یک کم وقت بمانند چون گل آب سیر شود
سوخته در نموده گوشت ماهی را از خار دور کرده
پاک کرده ارارد بخود و گوشت ماهی را آلت نموده بیضه مرغ
و بیاد و سفیدی بیضه مرغ و ارد بخود بریان را بادیان و حرارت
آمیخته صورت پارچه ساخته اندک اندک آب در وی کرده مالا
آب از کاه فرق نموده پارچه های ماهی بر کاه داشته آتش کنند
چون پخته شود در روغن چاشنی خشک سود و زعفران دهند و بر گیرند
بچین توری کباب توری یک آنار قیمه گوشت نیم آنار حرارت نیم پاو
روغن بیاد و بیاد نیم پاو ادرک یک درم دارچینی یک ماشه الایچی یک ماشه
فرفیل یک ماشه الایچی کشنیز یک درم یک درم اول توری را از میان جدا
کرده پاک شده و قیمه گوشت دو پاره نموده در میان توری کنند
و بکار داده بر سیخ کنند یک کباب چار بر سیخ آراسته بشیوه طرز
کباب آتش انگشت دهند چون خشک شود مصاطکی و ادرک روغن
در نموده لعاب ساخته بر کباب میداده باشند و کرارها و رنگ
و خیارها مانند سارند جاری کرده در اقسام بچین هر یک
دستش رنگها و کنیه و سوسه و توری و غیره شیرینی ها

بخیس هریسه پادشاهی گندم شسته و کوفته یک اثار
گوشت دو اثار روغن زرد یا دو اثار شیر یخ اثار دارچینی دو دانگ
قرنفل چهار دانگ پیاز یا دو اثار کشنیز دو دام سرد دو دام اورک
دو دام بادیان دو دام یک دام زیره یک دام اول
گوشت را پیاز و اورک و سیر و کشنیز و دو دام روغن و یک
داده بادیان را یکیه بسته انداخته بخیس موافق یک کرده شوربه را
از پیاز چکیده رانده از قرنفل و اندک روغن یکبار داده بخیس را تا تار نموده
نگاه دارند و یخ اثار سیر و هم اثار اب با هم یک جا کرده جوش
نموده در دیگچه با گندم و ظرهای ان روی دیگچه از بخار روغن
و قرنفل یکبار داده چون بجوش خورد گوشت کوفته بیاندازند
و از زیر دیگچه هرم سوزان دور مانند و بر انگر نگاه داشته لت
محکم مانند بحدیکه یکسان شود پس قرنفل و دارچینی بیاندازند و از
بالا روغن داغ نموده اندازند بکار برند بخیس

شده کوفته و شسته یک اثار گوشت یک اثار شیر یک اثار روغن زرد یک دام
دارچینی یکدام قرنفل چهار دانگ پیاز یا دو اثار اورک یکدام کشنیز یکدام سرد یکدام
بادیان دو دام زیره سیاه یکدام پنج نیم یا دو یک دام اول گوشت را
بخیس کرده و بیکدیگر گذارشود و گندم را از اب بخیس پخته خوب کرده
کرده در پرچه گذارنده در دیگچه انداخته بر دیگدان نهاده ظرهای ان پس
دیگچه بند نموده از قرنفل و روغن یکبار داده چون بجوش خورد بخیس را تا
تار نموده در شیر و گندم اندازند و هیزم از زیر دیگچه دور نموده جرا
زکال جلد دم دهند که جوش خورد بعد از ده و کمی لت نمایند پس شیر و شیره
پنج پخته از پارچه گذرانده در دیگچه مذکور رانده از نو لت کرده یک دو یک دم
باز یک کمی دم دهند و باز لت کرده بحدی لت کنند که تهرا شود
بعد از ان در تنگری کشند و باز روغن باقی داغ نموده بالا از اندازند

دارچینی و قرنفل سوده بران ریزند بخیس هریسه عدس گوشت
یک نیم اثار دال عدس یک اثار روغن زرد سه یا پنج نیم یا چهار دو دام
دارچینی نیم دام قرنفل چهار دانگ اورک دو دام پیاز یا دو اثار کشنیز دو دام
بادیان زیره سیاه دو دام یک دام اول گوشت را بدستور بخیس کرده

گداز نموده دال مذکور بی نمک جدا گداز کرده یکبار داده و مرغ را
خشکبریان بریده و جزاء مرغ را در آب بجوشی و در مرچه گوزانده قرنفل
یکبار داده گوشت را تار نموده عرق ادرک و اندک دارچینی داده
دران اندازند و از نفخه بست کرده چون درهم شود یک کبری دم
داده لیکن بر افکر جلد بگذارند و باز بست کرده یکبری دیگر دم دهند
و باز بست کنند تا که بست خورده یکذات شود قرنفل و دارچینی سوده
بیامیزند و روغن داغ نموده بالا پیش اندازند و در لنگری کشند

بجهت سس یکبهای اقسام طریق بجهت شش رنگه

متفارقت پیاز یک آثار روغن یا و آثار شکر چینی یکنیم یا و زعفران یکماشه
دارچینی دو ماشه قرنفل دو ماشه الایچی دو ماشه فلفل یک ماشه یک مصفیه
مرغ بیخ حد و پیاز حلقه بریده در هم روغن بریان کرده چاشنی بیار نموده
زعفران سوده آمیخته در پیاز داده ته بالا کرده مصالح دهند و هم روغن داده
ته که از بریان شده پیاز باقی مانده باشد ته بسته منتظر بقیه باشند
با دو پیاز ته بر آتش نهند لیکن جلد نباشد و کم هم نباشد چون مصفیه بجوشد

پیاز بمو مصالح و نمک سوده حصه بسیار اندازند و درهم پیاز نمک دهند

بجهت شش رنگه گوشت یک آثار روغن
و برلیریان

یا و آثار مصفیه مرغ بیخه و دارچینی دو ماشه قرنفل دو ماشه
الایچی دو ماشه زعفران یک ماشه ادرک یکدام کشمش یکدام پیاز
نیم یا و نمک دو دام اول گوشت را قیمه نموده در روغن بیار بریان
نموده گوشت را یکبار دهند نمک کشمش اندازند ته و بالا کرده
چون گداز شود مصالح و زعفران اندازند و بیازه کرده در پای توه
ته بسته بالای ته مصفیه با ترکیب بندد و آتش موافق دهند
که مصفیه با تخته شود اندک مصالح و نمک بر مصفیه باز بریزند و اگر
چاشنی دار خواهند همراه دو پیازه چاشنی داده بر پای توه ته
بسته بر آتش ملایم بخیه سازند شکر چینی یا و آثار لیمون یا و آثار
بجهت شش رنگه سیب چاشنی دار سیب یک آثار روغن زرد
یا و آثار شکر چینی یا و آثار لیمون نیم یا و زعفران یک ماشه کشمش نیم یا و
مصفیه مرغ بیخه و اول سیب صاف نموده در آب جوش داده
قیمه نموده لکاید و شکر و لیمون را شیره کرده بر آتش جوش نموده
در قیمه سیب اندازند و اندک روغن و پنیر بر آتش گداز کنند

چون چاشنی خشک شود و اندک بماند زعفران داده باشد
روغن را در هاون کوفته کرده قیمه مذکور نرم بسته کشش بریده و مغز
بیضه ها را نرگسی بندند و دارچینی و قرنفل و اندک نمک سوده بر
وقت اندازند در بیضه شود بر گیرند بجهت شش دنگ سیب نمکی
سیب مایه روغن بادام بیار نیم پاو اندک بکدام دارچینی یکماشه
قرنفل یکماشه الایچی یک ماشه بیضه مرغ بجوده نمک بکدام
اول سیب را صاف نموده در اندک آبجوش دهند چون
بیار شود از حجه کوبیده مصالحه انداخته با روغن در هاون سوده
سیب را نرگسی بیضه ها را بالای سیب نرگسی بسته بر بیضه ها
اندک مصالحه و نمک بریزند چون پخته شود از دیگران بر گیرند
بجهت شش دنگ بادامجان یک ماشه روغن بادام بیار نیم پاو
بیار نیم پاو بیضه مرغ بجوده اندک بکدام دارچینی دو ماشه
الایچی دو ماشه قرنفل دو ماشه فلفل یکماشه نمک اسه نیم پاو
و نمک دو دام اول بادامجان را صاف کرده در آب
جوش داده بگویند و نمک بیاندازند و بجهت دام روغن بیار
بریان نموده بگذارند و بعد از آن جوانب و قیمه انبه آنرا اندازند



چون بیار شود مصالحه انجمه بجهت دام روغن در هاون سوده اندازند
بادامجان را نرگسی بیضه ها را نرگسی بسته بر آن بیضه ها بندند
مصالحه و نمک بر بیضه ها بریزند چون مغز بیضه ها پخته شود از دیگران
بر گیرند بهمین طرز توری و کدو و ماهی بیار کرده اگر چاشنی دار کنند
همراه جوانب چاشنی دهند چون خشک شود در ماهی توره بیندازند
بعد از پخت شدن در تکری کنند شکر چینی پاو انار لیمون پاو انار
بجهت شش دنگ ماهی بجهت چاکیه بیضه مرغ یک بیضه ده عدد روغن
پاو انار دارچینی یکماشه قرنفل یکماشه الایچی یکماشه زعفران یکماشه
بیار نیم پاو کشمه یکدام فلفل یکماشه نمک اندک بادامان بریان نموده
بکدام اول مغز بیضه ها و مصالحه و قیمه اندک و بیار را بکار کرده
از دست خوب لت کرده چون روغن گرم شود بیضه لت کرده
در آن اندازند بادامی یا نیله سرپوش کنند و آتش کنند اندک
آب دهند چون بکردی بخته شود از دیگر فرو نشانند بطرف روغن
کنند و در غوان آب کرده اندازند و قیمه که بیار شود از دیگران بر گیرند
بجهت چاکیه چاشنی دار بیضه مرغ ده عدد گوشت پاو انار روغن
پاو انار شکر چینی پاو انار لیمون پاو انار دارچینی دو ماشه قرنفل

دو ماشه زعفران یک ماشه ادرک یکدرم بیار نیم پاو کشنیز
دو درم نمک یکدرم اول گوشت را قیمه نموده بار یک کرده
در روغن و بیار بریان کرده یکبار نموده نمک و شکر داده
دو پیاله پر مصالح کرده مغز پسته بادام را مجنه نیست کرده
مصالح بقیه و قیمه ادرک و بیار و زعفران آمیخته در روغن
گرم انداخته بالای پلو بریزش نهاده آتش دهند
چون بریان شود چاشنی نیار نموده بر آتش نهند و خاکینه
گرم را در چاشنی انداز چون چاشنی خشک شود از
دیگدان برگیرند بجهت خاکینه نوعی دیگر مغز پسته مرغ
بخته در روغن نیم پاو شکر چینی پاو انار ادرک یکدرم
بیار دو درم زعفران یک ماشه الایچی یک ماشه دارچینی یک ماشه
فلفل یک ماشه کشمش یکدرم نمک یکدرم اول پنجه ها را
از دست لت کرده و ادرک نمک و مصالح و زعفران
آمیخته در روغن گرم انداز چون بر دو طرف بریان شود

چاشنی

چاشنی نیار نموده عقب در خاکینه انداز چون چاشنی
خشک شود از دیگدان برگیرند بجهت سموسه
طریق بجهت سموسه ورقی گوشت یک انار روغن یک انار
میده یک انار دارچینی دو ماشه قرنفل دو ماشه الایچی دو ماشه
فلفل یک ماشه نمک بیار پاو انار ادرک یکدرم کشنیز یکدرم
نمک دو درم چربی بزیتم پاو اول گوشت را قیمه بار یک نموده
در روغن بریان کرده یکبار داده به دستور مصالح داده دو
پاره کنند دو بیکار داده لفافه از دو پاره را از آب نمک
خمیر سخت کنند و پشت بگردانند و از بیلبیر بری ساخته
سالم دهند اگر بجای گرم باشد چربی پر بریک حصه روغن
در روغن دو حصه یکجا کرده بیاورند اگر هوای باره باشد پس چربی
در روغن برابر اندازند و سالم دهند سموسه کرده در روغن
و اگر خواهند میوه کنند بجای دو پیاله کشمش و پسته جوز
نموده پر نمایند و در روغن بریان نمایند و لفافه مرغ
بجهت سموسه یعنی گوشت یک انار روغن یک انار میده یک انار

دارچینی دو ماشه الایچی دو ماشه قرنفل دو ماشه فلفل
یک ماشه ادرک یکدرم کشنیز یکدرم بیارنج یم باد یک دو درم
اول در میان میده روغن انداخته بمالند و از کشنیز سحق بدستور
نمایند و در هوای گرم هفت درم روغن در میان بایده و بنا
گوشت را قیمه کرده در روغن و بیار کهار داده تر و بالله
نموده آب موافق کفاف داده بعد از مصالحه بوده انداخته
دو پاره نموده و بکار داده میده را بوری ساخته را
دو پاره کرده نیم بوری را سموسه ساخته دو پاره در میان آن
داده در روغن بریان کنند اگر میوه دار کنند بسیه کشمش
چو کوب کرده یکی کشمش درست باشد در سموسه پر کرده
بریان نمایند بوری با قیمه بوری گوشت یک انار
میده یک انار روغن یک انار دارچینی دو ماشه قرنفل
دو ماشه الایچی دو ماشه فلفل یک بیار یک انار ادرک
یکدرم کشنیز یکدرم دال یونت نیم باو اول در میان میده
باو انار روغن نایده اگر هوای گرم باشد هفت درم روغن مالیده
نیم پخته داده

نیم پخته کرده گوشت را قیمه یا بریک نموده در روغن بکهار
بکهار داده از آب و نمک و کشنیز داده بدستور دو پاره
بیفتند بر مصالحه انجه دهند و در شکم بوری پر نموده در روغن
بریان کنند و اگر دال نخود را در روغن و بیار بکهار داده
دو پیاره مصالحه پر نموده و بیار در روغن بریان کنند جایز است
بحق بوری میده سترین میوه دار میده یک انار روغن یک انار
بادام نیم باو بنات باو انار پسته نیم باو عرق ادرک یکدرم
دارچینی دو ماشه قرنفل دو ماشه الایچی دو ماشه اول سالیده
دانه دار سالیده قیمه پسته و بادام انجه و عرق ادرک داده بدانه
و میده را بچدام روغن مالیده از آب سرد چمر کنند و بوری پخته
در شکم او داده در روغن بریان کنند بحق بوری بلیده
و خرات بایده یک انار روغن یک انار خرات چلغوزه دام اول
بایده را خرات مالیده و بچدام روغن دهند و بمالند ادرک
آب گرم دهند و بمالند چون پسته سنو و بچدام روغن و شکر
داده مشتب دهند بعده بوری پخته بر آتش ملایم بریان نمایند

بچنین پوری دال نخود دال نخود یک آثار روغن دو آثار
دارچینی یکماشه قرنفل یکماشه الایچی یکماشه اورک یکدام
زعفران دو ماشه نمک سه دام جعفرات دو دام روغن چند
بریان نمودن یک آثار اول دال را در آب جوش نموده
دانه وار بسایند و در نیم پاو روغن بریان کنند چون نیم پخته شود
جعفرات اندازند چون خشک شود دال بریان کرده مطالح
آمیخته زعفران بیامیزند با آب سرد مایده را خمیر کرده پوری
ساخته در شکم پوری پر کرده در
روغن بریان کنند بچنین سیر تنها طرق بچنین ساق
عروس مایده یک آثار روغن نیم یک آثار مغز بادام پاو آثار
قند پاو آثار شیر نیم آثار اول شیر را و بخدام روغن در بجای
سرد مالیده و در هوای گرم هفت دام روغن مالیده بالا
برگالید تهیه ساق عروس از دست درست کرده
در روغن جوش کالید بر آتش نرم بریان کنند و بادام بالیسنه





بریان نموده کوفته با قند آمیخته و چند ساق عروس بریان کوفته بادام
بیامیزند و ساق عروس خلبی بر بندند دیگر نیم آثار شکر چینی نارنج نموده
تذکیر لعت شفید کنند و ساق عروس را خلاف کنند کپور مال شود
بچنین کله بر پاو مایده یک آثار روغن پاو و یک آثار قند نیم آثار
بیضه مرغ سه عدد و پسته نیم پاو مغز بادام نیم پاو مشک یکماشه
گلاب دو دام اول در میان میده و دو دام روغن و سفیدی بیضه
با بمالند و از شیر و آب خمیر سخت بسازند و خمیر سموس بی نمک
از بیلن پوری ساخته از نمک کارد بصورت لوزه بریده در
روغن بریان کرده شیره قند تار بندد قایم نموده خوشبوی بها آمیخته
لوزها را در شیره گرم اندازند چون شیره بر لوزها طلا نموده
خوب طلا شود بر آورده جدا جدا داشته میوه را تره نموده
بر لوزها اندازند بچنین مجلاوه میده یک آثار روغن یک آثار
عدس پاو آثار شکر چینی پاو آثار دارچینی دو ماشه قرنفل دو ماشه
الایچی دو ماشه پسته دو دام اورک یکدام پیه بز مقدار سه ماشه اول
عدس را در آب جوش نموده در اندک روغن و پیاز کرده
بهار داده و دو بهاره کنند اما دانه عدس جدا جدا باشد مصالح آمیخته

و بکار داده مایده را بطرز سموسه ورقی خمیر سخت نموده و از بلغن
پوری باریک ساخته بسانهشه اگر هوای گرم باشد روغن یک حصه
و پیه بزه دو حصه و اگر هوای سرد باشد برابر آمیخته بسانهشه
داده بطرز سموسه ورقی کرده پوری چهار گوشه بر تخته سازند
و بالای پوری دو پیازه عدس و هندوانه بطرز مذکور با بسانهشه
و هندوباری پوری دیگر ساخته بالای دو پیازه مذکور داده از
هر چهار طرف دهن هر دو از آب بند نموده همین طور چهار پنج تنه
داده و در روغن بریان کرده شکر را شیره عقش تار بند نموده و بلدان
مزه و آورده سرد نموده بخلاده تار او ران اندازند قاشق و زود قهها
شیره بدهند چون شیره در خور شود برآورده پسته را جوکوب
کرده و کشمش درست بجای عدس داده و در روغن بنمایند
مجتبی امیزنی برنگ و مانند شکر چینی یک آثار اول دال را از سنگ
سایند جوات آمیخته لت نمایند چون مقدار دو کهری یا زیاده
لت نموده مانند عسل گردد پس قطره از آن بر روی آب اندازند

چون

چون برات قرار گیرد اینکه تار شود روغن را موافق برابش
بهد و پیچی مذکور را در پرچه پسته یکسوراخ در پرچه کرده مثل
خیلانی در روغن امیزنی سازند و در شکر سوم حصه آب
داده بر آتش نهد و کف از بالای دور کند تا قدری
تیر یک صاف نماید چون شیره در کف گیر بند شود آتش
کمتر نماید چون تار بند درست کرده شیره را اخگر نهد و آتش
مذکور بر میان بسده را در شیره غوطه دهند چون از شیره بر شود در
طرف دارند اگر پیچی بوده جوات نماید بجهت لدو و بوقی
دال نخود یک اثار شکر یک نیم اثار روغن یک اثار جوات
چکله یا دو اثار اول دال مذکور را از آب تر کرده بر سنگ
باریک سایده در پرچه گذرانده یک دام روغن اندر جنته
لت کنند بعد جوات عدری امیخته لت کنند تا چهار کهری
بعد از آن یک کهری دم دهند روغن مرالش نرم

گداخته بوندی بخود مقدار خود ساخته بریان کنند و شکر
سیوم حصه آب شربت کرده بر آتش جلا بهد چون گفت
بالا بیاید آتش نرم کنند و شیر برای صاف کردن دهند
چون قطره شیر در انگشت بند شود آتش تیز کنند که گرم
نماند تا که شیره سفید شود و از مالیدن انگشت دانه برآید بر
اخگر گرم نموده بوندی مذکور را انداخته ته و بالا نموده
لدو بندند تا این اندازه از ترنج تک انار روغن هم انار
شکر چنی سیب و دو دانه اول شکر را شیره بلو داده در شربت
نموده مواقی شیره انبرنی کرده از ترنج انبجه یکدانه
روغن داده آتش دور نموده انبجه را آتش کرده
سرد شود یک کبری از انگشت بند که نرم شود و آتش کرده
دو کبری دم دهند بار خشک مایده در جوان منب داده
بندر ساخته روی بالا نموده در روغن بریان کنند اگر

خمیر اندر سه را کلکه سازند خمیر مذکور را یک انار جوان
انبجه لت دهند و در روغن بریان کنند بجین ساهی بریده
تک انار روغن در دیگ انار شکر چنی تک انار اول
با و انار روغن در میده داده بمانند بعد ازین آب گرم
اندک بمانند بار بچه دام روغن دیگر دهند و میده را لت کرده
ته و بالا کرده خمیر کنند بعد ازین بره ساخته روغن و اندک
جوان بمانند و در روغن گرم بره را در آن اندازند
و آتش کم کنند تا ملایم بجنبند تک روغنه شود
بره بار ارسناسو را خمیر داده شیره مثل انبرنی
بار بند نموده بره بار را در آن انداخته شیره را از کهنه
لت کرده بانند که سفید شود و بره را علاف شیره
سفید کرده بگذارند که خشک شود و خوشه را همین طرح

کنند لیکن جرمه را از ره کمر کنند پس کهربا سیده یک آثار
روغن یک آثار شکر چینی یک آثار اول سیده را طرز سوده
خمیر سخت کنند بسرطی بی تنک نموده سیده یک سیده ساخته
از یک سیره لوزی مقدار پاره کنند دو پاره را حواله اندازند
باز پیلن کند ساخته داده از یک طرف کتان پیچیده و
اندر دست بر تخته اندک پست نموده از پیلن صاف
در دست ساخته از کار دو صورت کهربا کرده از میان دو پاره
در روغن بر آتش ملایم بریان کنند و شکر را شیره نمایند
در دست نموده کهربا را غوطه در شیره داده جدا کرده
یک سو نهند و شیره باقی را نیک پست نمایند که سفید
شود بر کهربا طلا کنند و بکوه ساخته کهربا است که
اول سیده را انگبینه کرده بر کفگیر داشته در روغن بیم گرم
بیمار غوطه دهند که سیده گرم شود باز در هم نموده همچون

بدرجه کنند و بار از روغن خام با پیه نما آمیخته لت کرده تل عسل کرده بیاشند
و بند و ساخته آنرا گویند که ته بر سوسو و کهربا دهند شکرپاره
سیده یک آثار ملائی یک آثار بزرگ بادام یک نیم پاو شکر چینی پاو آثار روغن
پاو آثار و از چینی و در ماشه اول ملائی را سیده بیامیزند بادام را سوده
نموده از آن سیده را خمیر کرده لت نموده ته و بالا کرده شکرپاره را آراسته
در روغن بریان نیک بادام نموده چاشنی تار بند نموده شکرپاره ها را
خلاف کنند پس شکرپاره ها بادام سیده یک آثار روغن سه پاو
سه بادام سه پاو شکر چینی پاو آثار ملائی یک نیم پاو شیر یک آثار
اول بعد بادام سیده مالیده بادام را سوده بیامیزند ملائی و شیر خمیر کنند
اما شیر را بجوشانند چون نیم آثار ماند بعد از آن سیده ملائی را اول سیده
نموده و شکرپاره ساخته بریان نموده چاشنی تار بند کرده شکرپاره
گرم در چاشنی اندازند بعد دیگر شیره را از کفچه زده سفید کنند
بادام سائیده در شیره مذکور آمیخته سیده را از آن خمیر کنند
شکرپاره ها ساخته در روغن بریان نمایند سوده نموده نگاه دارند
در اقسام پیچیده کهربی پاو شوله و غیره طرق

پختن شود له معدنه پنج یک اثار روغن یک نیم پاو گوشت یک اثار
دارچینی چهار ماشه قرنفل دو ماشه الایچی دو ماشه فلفل یک دانگ
چوبند پاو اثار شلغم پاو اثار زردک نیم اثار دال مونگ و عدس و
نخود پاو اثار ساک پالک پاو اثار ادرک یکدرم پیاز پاو اثار
یک درم نمک دو درم اول در پنج درم روغن پیاز بریان نموده
گوشت را یکبار داده هر سه دال را اندازند و تا بالا نموده و بریان
کنند کشنیز اندازند آب داده گداز کنند چون گوشت
نیمگداز شود چوبند و غیره اندازند بعد از گداز گوشت چوبند
و غیره برآورده شوربه را با دال ها از پارچه گذرانیده از پنج درم
روغن و قرنفل یکبار داده گوشت را نیز یکبار داده با هم بیامیزند
پنج ماشوربه و گوشت و غیره انداخته خوب جوش دهند چون
خوب وجه جوش خورد ساک اندازند چون تیار شود دارچینی
و قرنفل و الایچی و فلفل سوده اندازند و بلیو پنج سوده اندازند
و از پنجدرم روغن یکبار دهند اگر چاشنی دار خواهند خون

پنج نیم پخته شود چاشنی در نیم پخته شود و اندازند و در
شکر چینی نیم اثار بیون نیم اثار پخته شود مرغ مرغ پنج نیم اثار روغن
پاو اثار شکر چینی نیم اثار پسته نیم پاو دارچینی دو ماشه قرنفل دو ماشه
الایچی پنج ماشه زعفران پنج ماشه اول پنج را شسته روغن نیم
پاو قرنفل و دارچینی انداخته بریان کرده آب دهند و بگذارند
شیره شکر را تیار نموده اند که روغن و زعفران سوده آمیخته و مالیده
سانیده ریخته و بند چوری بزنند چون شوله تیار شود در لنگری کشند
کشیده زیره سوده بالا ریزند همچنین بخود کوفته گوشت یک اثار پنج
یک نیم پاو روغن نیم اثار قرنفل چهار ماشه الایچی دو ماشه دارچینی
پنج ماشه فلفل یک دانگ بادام یکدرم پیاز پاو اثار ادرک یکدرم چوبند
و شلغم و زردک یک اثار کشنیز دو درم دال مونگ و عدس پنج
اثار پسته مرغ جغند و نمک سه درم اول گوشت را با پاره کلان نموده
در پنجدرم روغن بیار بریان کرده یکبار داده هر سه دال ها اندازند
و بریان نموده کشنیز بریان کنند بعد ازین مواقق شوربه آب داده بجوش

و بند یا چوب قند و غیره انداخته چون قند در شود شوربه را از پارچه تنک زده
بر تخم اندازند چون برنج نیم پخت شود پارچه بخیه و چوب قند و غیره اندازند و
اندازند چون تیار شود مصالح سوده با بلیو برنج اندازند و در یک تغار روغن
از فرنفل بکهار داده نیم آب گوشت را قیمه کرده باریک نموده در
روغن و بسیار بکهار داده دو پاره نمایند و بسیار و ادرک داده
از سنگ لب بیندود و در یک تغار چربی بر یکدام آرد نخود بریان مصالح سوده
و بیضه ها داده و کوفته باریک تا لیکه شوربه گوشت را
را آتش نهند و کوفته اندازند و مع شوربه در روغن از فرنفل بکهار
داده و بادام در روغن بریان نموده و سابیده و لعاب کرده اندازند
بیرون کوفته نموده و کرده باز بکهار و اگر جاشنی خواهند چون برنج نیم
نیم پخت شود جاشنی آنچه موافق جاشنی همراه لعاب بادام در کوفته
بیرون نهند و در تخله مذکور بکهار اندازند و بر گیرند شکر چینی سه پاو نمک
بخش بحری با طرفی بخش داود خانی گوشت یک آثار روغن از دو یک
کسنر یکدام نمک سه دام ادرک یکدام بیضه بریخ یکعدد کچری مونگ
یک آثار کسنر یکدام نمک سه دام ادرک یکدام سماک مالک سوده
نیم پاو اول گوشت را در نصف روغن بکهار داده بکهار بندند
و در وقت بکهار ادرک نیز دهند و بکهار دارند و نیم آثار گوشت
را قیمه کرده نیم پخت کرده مصالح آمیخته بیضه را آب جوش نموده
بیضه بی بیضه در کرده قیمه را نزدی بیضه طلا کنند و
باقی قیمه را نخودی بندند و در روغن از فرنفل بکهار دهند مع
اندک شوربه آمیخته بعد ازین مصالح داده دو پاره کرده و
کچری در شوربه با پارچه بخیه و مصالح و ادرک و سماک مذکور داده
گداز نمایند چون آب اندک بماند از زعفران و نخودی گوشت اندازند
و در روغن باقی از فرنفل بکهار دهند و دم کنند چون در تنکری کشند
بیضه را از کارد دو پاره کرده بالا نهند بخش کچری مقشر
گوشت یک آثار کچری مونگ شسته یک آثار روغن نیم آثار و
دو ماشه فرنفل دو ماشه الایچی دو ماشه زعفران دو ماشه
پیاز پاو آثار کسنر یکدام نمک سه دام ادرک یکدام فلفل یکدام

اول گوشت را پاره نموده در ستور لولا یخنی پخت کنند شنبه
از پاره گذرانده با شوربه همه یخنی از قرنفل بکار دهند و باز گوشت
از شوربه جدا کرده گوشت را در روغن و پیاز و کشنیز و مصالح
داده دو ساعت سفید کنند تا در مصالح باشد و زعفران صبوره
آمیخته بنار بخانند و کیچری را در شوربه گذاشته کرده با مصالح در
بریان در پیاله ذکر اند خته یک هوای آتش داده دم کنند
و از بالا روغن دهند و چهار کیری دم دهند که روغن بطرز بریان
آواز کند آن وقت از دیگدان برگیرند بخشن کیچری باقی
روغن کند آثار کیچری مونک شسته یک آثار دارچینی ده ماشه
قرنفل ده ماشه الایچی ده ماشه فلفل یک تنک ریشه سیاه یکدام
کشنیز یکدام ادرک یکدام نمک دو دام پیاز یا دانا اول در روغن
سرخ و دال آن را خرد بریان کنند چون سرخ شود حلقه پیاز و
مصالح پاره در دست اندازند چون این همه سرخ شود اندک
زیره اندازند بعد پیاز در روغن اندال جدا کرده بیخ شسته

دارچین

دارچین یک تنه و بالا کنند بیار و زیره و لعه آب موافق در نموده دم دهند و از
بالا باقی روغن صاف نموده بریزند یک دم داده از دیگدان
بخشن کیچری چهار کیری مونک یک آثار روغن سه آثار
دارچینی ده ماشه الایچی ده ماشه قرنفل ده ماشه بیار یا دانا ادرک
یکدام نمک سه دام کشنیز یکدام اول در روغن بیار بریان نموده گوشت
پاره کرده بکار داده نمک و کشنیز داده تنه و بالا کرده آب داده بعد از آن
کیچری سنه اندازند چون بخشه بیار نمود دارچینی قرنفل و الایچی سائیده از
روغن باقی یک آثار داده لوده خوری بدهند بخشن کیچری باقی آب گوشت
یک آثار کیچری یک آثار روغن یک آثار بیار یک آثار دارچینی ده ماشه
قرنفل ده ماشه الایچی ده ماشه فلفل یک تنک کشنیز یکدام نمک
سه دام اول گوشت را خرد کرده با ریک نموده نمک و روغن ادرک
و کشنیز و روغن بیار آنچه چهار کیری بکار اند و کیچری را در روغن بریان کنند
و قیمه گوشت را در کیچری بسیار مرند و مصالح نموده اندازند و آنش ملایم کنند
تا پخته و یک آنچه چون آب گوشت و بسیار خشک نشود یک کیری کرده

کرده در چهار طرف [illegible] شکر داده [illegible] کرده بر روی آن
گذاشته بر پوشش بالای آن گذشته چون آب شود روغن باقی را اخراج نموده
بالا بر آورند  بجهت طاهری کوفته یک آنار بریخ یک [illegible] روغن سه تا
بری هونک نیم آنار دارچینی دو ماشه فرنفل دو ماشه الایچی دو ماشه فلفل
گلنار یک مثقال بادیان آنار ادرک یکدرم شیر یکدرم زرد چوب یکدرم نمک
سه درم اول فیه زرد چوب را سائیده در آب حل کرده در روغن
بریان نمایند بعد از این روغن را در برجه کوزه انداخته گوشت را در فرنفل
در آن روغن کهار داده آب و نمک و شکر داده تنه و بالا کرده
آب موافق بجهت بوده و انداخته گذارند باز بری هونک را
در روغن بریان و در بجهت انداخته و ادرک و چهار مغز نور آمیزند بعد
از این بریخ اندازند چون بخته شود مصالحه سوده اندازند و در بکری
مربا و حلوه و غیره طرفی بجهت مربا انبه انبه یک آنار شکر چینی
دو آنار اول انبه را نور نموده از خلال کوره جدا داده در آب جوشانیده
اندازند بعد از چهار گهری ساخته از آب برآورده و هندوستان شکر را
بگیره داده

شیره قطره بند موده نور انبه اندازند بجوش و هندوستان شکر
تار نور شیره را بر آتش نرم بهد که شکندگی پیدا کند بکار کرده
در مرتبان نگاه دارند  بجهت مربا انناس نیم بجهت یک آنار
شکر چینی دو آنار انناس را بریده نموده از خلال کوره جدا کرده
در آب چهار گهری بگذارند بعد از این از آب صاف نموده
نموده شیره قطره بند نموده بر آتش ملایم بجوشانیده چون بخته شود
و شکندگی پیدا کند سرد نموده نگاه دارند  بجهت مربا و سیب
و نرمه گلابی و بهی و گرمه و غیره بدین اقسام باید بجهت طرقی بجهت مربا
گرمه و فلفل نیم بجهت یک آنار شکر چینی نیم بادیان نیم
نمک بادیان بیموتی یکعدد اول گرمه نیم بجهت را در کوزه گلی انداخته
و نمک نموده در و انداخته اندک آب داده تا چهار گهری بخشانند
بار از اندک آب دیگر داده چهار گهری ماندن بعد از این صاف
ساخته از خلال کوره جدا کرده در آب جوشانیده اندازند بعد از این یک گهری

بگذرد پس آب دور کرده آب چون بیکبار تازه کنند بعد از یک گرمی
آب مذکور دور نموده تا چهار گرمی در آن تر کرده نگاه دارند بعد
از این آب سوم دور نموده و دوغ دیگر تیار کرده بجوش دهند
چون زنگ دوغ زایل شود دوغ دیگر انداخته آن جوش کنند
چون گداز شود برآورده آب صاف نموده شیره لیمون داده در
هنگام شیره شکر جوش کنند چون گداز شود از شیره جدا کنند شکر را
شیره عقش نموده کمر که در دو انداخته بجوش ملایم داده سرد کرده
در مرتبان نگاه دارند  بجنس شربت کیله نیم بجنس یک آب شکر خشی
یک آب از لیمون یکعدد اول کیله را دو پاره طور بریده در دیگ آب
آب ولعه از گاه فرش کرده کیله را بر نهاده آتش کنند تا بخار کیله
برسد و بجوش شود یا چاشنی فطره بند نموده عرق لیمون در آن جکانیده
کیله های نور را در چاشنی انداخته بجوش داده سرد نموده نگاه دارند
بجنس بهالسه بهالسه سخت یک آب شکر خشی دو آب از آن آب گرم نموده
در آتش فرود آورده بهالسه ها در آب انداخته نیم گرمی ماندن دهند
چون در آن

چون گداز شود آب سرد نموده تا چاشنی فطره بند نموده
در آن انداخته بجوش داده بعد از آن بهالسه را از آب جوش
دهند وقتی که عقش شود سرد نموده بهالسه را در آن انداخته
نگاه دارند  بجنس حلوه ها طریق بجنس حلوه کنش یک سیده یک آب
شکر خشی یک آب از روغن یکنیم آب شهد یا دو آب مشک و گلاب
قدری اول یا دو آب در سیده انداخته چون سخت نموده سوهانی
ساخته در ماهی توه بریزند سرد نموده بگویند و از غربال بگذرانده
و در روغن بریان کنند چون شرح شود چاشنی فطره نموده
عسل انجیر بر سر آن اندازند و مشک و گلاب داخل کرده
قورسند و اگر از آن خود کنند شاید آرد بخود یا دو آب مایده یک آب
بجنس حلوه کماچ حلوه یک آب از روغن یک آب شکر خشی یک آب
اول کماچ را حک نموده در دست مالیده چون خوب باریک شود
غربال کرده و در روغن بریان نموده شیره فطره بند نموده

بر سر آتش بریزند بعد از آن بجوش آورند و نگاه دارند
بجهت حلوه زردک یک اثار روغن نیم باو شکر حسب باو
اثار میده دو درم اول زردک را در آب شسته پوست
و استخوان دور کرده در پاتیله کنند و از کفچه تست نمایند که خوب نرم شود
بعد از این میده را در روغن بریان نموده شیره شکر افکنند
بهم در بگدازند و از آتش ملایم بپزند و بکفچه رو ها باشند چون بسته شود از
دیگدان برگیرند اگر خواهند قوت سازند نیم وزن شکر و شهد داخل نمایند
و قوام بخت کنند و در طبق قرس نموده نوبت برداشتند بجهت حلوه
آورد زردک آورد یک بسته یک اثار روغن نیم اثار شکر حسب نیم اثار اول
آورد را در آب جوش نموده از همان آب جوش آورد یک ساعت
دو درم مایه افکنند و در روغن بریان سازند بعد از آن شیره را بر قوام
افکنند بهم آورده بران ریزند و از آتش ملایم بپزند که پخته شود و
اگر نوع حلوا شهد نیم وزن شکر شهد باشد و نیمه شکر باشد بجهت حلوه
بادام و پسته و چهار مغز حلوه زرد یک قسم میتوند بادام یکباد شکر



روغن بکنیم باو اول بادام را قشر نموده و لب بند و شکر را شیره نموده بادام
سوده و در آن اندازند و از کجهت کنند چون بسته شود روغن داغ نموده
دهند و برگیرند اگر در حالت تری روغن داده برگیرند بهجه خوری سود و اگر
خواهند که نرم بندند شهد و شکر بوزن برابر بموجب وزن قوام
آورده نوبت بندند بجهت حلوه کشمش کشمش باو اثار روغن نیم باو
شکر حسب باو اثار کشمش را در روغن بریان سازند بر آتش ملایم بپزند و کفچه داده
تست نمایند چون خوب تست شود شیره چاشنی عقش تار بند نموده اندازند
و تست نمایند چون بسته شود از دیگدان برگیرند بجهت حلوه شیر گاو و شیر گاو
یک اثار قند یک باو اثار روغن از دو نیم باو و نیم باو و نیم بادام سه درم اول شیر را جوشانده
از فاتق سیالا بند اما ملایمی در روغن افتد و قند را شیره تار بند نموده آتش
کم کرده چنانچه آتش یک هیزم باشد ربع اثار از شیره مذکور در شیر اندازند
از فاتق دو سه کرت تست نمایند تا در هم شود تا یک ربع شیر گذرد
تا آن طرز اندازند تست بجهت دستور همه شیره اندازند و تست نمایند بعده بادام

سوده در آخر بریزند با شیر آمیخته تا بند چون نیم بسته شود بر آتش
و اگر خواهند شیر را جوش داده نیم قند آمیخته با جوشانیده چون قاقم بلیغ شود
باقی قند را شیر تار بند نموده به نوع مسطور بپزند شیره معرابی شود
نخس حلوه نخود بریان قند سفید یک رطل روغن یکم رطل بسه نیم باو شیر دو رطل
سفید نیم باو آرد نخود بریان یک رطل اول شکر و سفید را در شیر آمیخته شیره
تار بند نموده آرد نخود را از آب مثل سفید نموده ربع رطل روغن در شیره بطریق
تار یک اندازند و در کفگیر حل نموده باشند یا دیگری آتش دهند که آب
آرد خشک شود و ربع رطل مسطور اندازند بهمین وجه دو چهار جزء اندازند
مرحا نموده بسته دو دام آرد نخود جدا دارند چون حلوه طفش شود
آنرا انداخته روغن داده از کفگیر حل نموده بعض آب بریان نخود
سخت کرده و یکدام روغن داده بر دارند و بسته را زیر و بالا نموده اندازند
نخس حلوه بادام نوع دیگر بادام مغز دو دام خرما دو دام روغن دو دام
سفید دو دام اول خرما و بادام را اندک آب انداخته بپزند
دانه

در شیر تر دارند صبح تخم خرما پوست بادام دور نموده از همان آش نموده
کنند و سفیده را در روغن بریان نموده شیر و سوده اندازند دولت تا بند
چون بسته شود از آتش گیرند بجای تخم خرما مغز خرما است اگر کسی دماغ خالی
شده باشد بقدر آنچه ساخته تهار گرم گرم خورند دماغ تر شود
نخس تر حلوه نشاسته نشاسته یک رطل قند یک رطل شیر چهار رطل عقران
پنج ماشه اول نشاسته را از آب حل نموده نگاه دارند و فی الحال در شیر
آب بلکون دور کرده آب دیگر ریزند تا رنگ دارند که ترش شود آب مذکور
دور کنند تا آب بلکون دور شود آب صاف دهند در آب حل نموده از
پارچه گذرانده در پاتیله کنند و قند و شیر در روغن نیم بریان در آتش بنهند
و آتش ملایم کنند و یکطرف زده باشند چون بجه بسته شود در عقران
یا گلاب سوده بیامیزند و بسته و بادام آمیخته از آتش گیرند
نخس تر حلوه ترش نشاسته یک رطل روغن و یکنیم باو شکر چینی یک رطل اول نشاسته
را سوده در روغن بریان کنند بعده اندک آب گرم اندازند قریبی آتش داده

شیره تار بندند اندازند تا وقت نشد چون بسته برگیرند  بخش حلوه

بوترش دال نخود سبز یک ادویه نیم باو روغن زلو نیم ادویه شیره دو ادویه

شکر چینی یک نیم ادویه اول دال را در رنگینی بریان کرده میده ساخته

در روغن بریان نموده شیره شکر با شیره انجیر اندازند وقت نماند چون

بخته و لیسه شود بردارند  بخش حلوه جس کدو خود در روغن بریان

نموده و شیره جوش نموده در آتش فرو کوفته شکر انجیر یک جوش داده

در بریان مذکور را اندازند وقت نماند چون بخته شود بسته کرده برگیرند

بخش حلوه ماهی کدو یعنی کدو و ماهی کدو رنگ زرد یک دو ادویه روغن نیم باو

بتاشه دو شکر نیم ادویه نمک بتاشه کلاب ده دام زعفران یک دام

اول پوست کدو صاف کرده بموجب موازنه مذکور اندازند آب اندازند

در دیگچه اندازند در آتش نهند و بالای سر روغن کرده اندازند که بخار بند شود بعد از آن

وقتی که خوب گداز شود از دیگچه برآورده در پارچه تک اندازند

که جمله آب از وی جدا بود کدو جدا کرده و لیطر از آن جمع کرده بعد



در روغن مذکور اندازند بریان کنند بحدیکه بوی بریان نشان

ظاهر کرده بعد از آن قوام [illegible] کرده کدوی بریان کرده را اندازند

و بعد از آب [illegible] شده بر روغن آید در روغن بگذارد

بعد از آن برگیرند در عقران سوده در و اندازند بگیرند وقت

اندازند کدو در شیره اول زعفران اندازند بعد از آن کدو را

قرو آمدن قدری گلاب و مشک بقدر استعداد و اندازند اگر خواهند

که تورمند کنند نیم وزن شکر را بر قوام آرند و نیم شیره داخل کنند

وقتیکه شیره خوب عقد شد در زعفران اندازند و بعد خوشبو اندازند

در شوالکه رفته پهن کرده نور یا لوت [illegible]

بخش حلوه میصه مرغ بیضه مرغ چهار عدد در روغن زرد ده دام

پخته میده چهار دام بتاشه یک ادویه زعفران یک دام اگر خواهند که زرد

رنگ کنند بیضه سه زردی باستعمال آرد و طریق بخش چنان است

که اول آرد را با دو چند میده نموده میده او بموجب موازنه مذکور بگیرد بعد از آن

بیضه را شکسته شیره آنها را در پیاله چینی با بیضه مرغ که باشد

در آن گرفته بتاشه ها را در آن نهند مستعد ساخته در شیره بعد ها داخل کرده

بر آتش [illegible] جمله از زعفران خوب سرخ کرده در شیره [illegible]

نمایند و در آن انداخته زود زود بهم زنند که همه یکسان شده باشد
و از حتحاس شود بریان شدن دهند بر آتش نرم و فتیله از کتان
بر آن بستگی باید کلاب مشک قدری انداخته بر آن بریان خوب تمام
بجش جوزه بیضه مرغ بیضه مرغ سه و شکر چینی یکنیم باید
روغن دو الله دام اول بیضه ها را شکسته سفیدی بیضه زردی ها
بیضه ها مذکور را در کش مسی انداخته از آن قدر خوب مالش دهند
تا که سفیدی و زردی با یکدیگر یکسان شود آن وقت شکر چینی تمام
انداخته باز از آن قدر خوب مالش دهند تا دو سه گهری
مالش دهند آن وقت همه روغن را انداخته خوب دو سه گهری مالش
نمایند بدستور سابق از آن قدر تا که خوب مخلوط شود آن
زمان در تابه انداخته بر آتش نرم نهاده از حجر لت مسکر ده باشند
و فرصت ندهند که پوستکی باشد تا که جلوه مطلوب شده و مرغ
رنگ شود و روغن زرد جدا نشود آن وقت از آن کلاب و
مشک انداخته از دیگدان بر گیرند و نگاه دارند و بکار برند
بجش جلوه بیضه مرغ برای قوت باه بسیار نافع است جلوه سیماب و دلاک

بیضه مرغ چهار عدد زعفران نیم ماشه موچرس نیم ماشه شکر چینی
چهار ماشه مشک یوزن دو جو روغن چهار دام اول بیضه ها را
شکسته زردی بیضه ها مذکور علیحده کرده در ظرف انداخته از دست
مالش نمایند و روغن و شکر چینی این هر دو تمام و زردی ها انداخته از آن دست
مالش نمایند تا که یکسان شود آن وقت بر آتش انگشت نهاده از حجر
لت کرده باشند و فتیله بر بستگی آن زمان مشک و زعفران و موچرس
انداخته و فتیله خوب بجوشد و روغن جدا شود از دیگدان بر گیرند
و نگاه دارند و هنگام بخورد همین طور بر روز بخورد
و قدرت خدا تعالی بر بینید چه چیز بنا آمده و سفیدی بیضه ها مذکور
که نماند و در رنگ و موچرس انداخته علیحده و در روغن بریان نموده بالای جلوه
مذکور بخورد بجش جلوه رشاد بیضه مرغ ده عدد قند سفید
یک ثمار اول باید که زردی بیضه ها دور کرده سفیدی را در پیمانه چینی
بر گیرند و ده یا بیست تا سنگ مالش را از گیرند کرده سفیدی
بیضه های مذکور را با سنگ مالش کنند بحدیکه خوب کف پیدا کنند

و بالیب بمالد شود بعد از آن قند را شیره مازند سوده آتش کرم کرده
شیره میصه کف کرده را در آن اندازند و از کوچه چوبی که بشکل چلو نیز باشد
بر آن لت میکرده باشند بجهت آنکه بر قوام آید لیکن بحدیکه شیره در آن نماید و
لعاب سفیده ماید نماید غرضکه یکسان ماند بعده سرد شدن علامت
تیار شدن است زرآتش برگیرند و بنا قوری لایق است گلاب
و مشک بعد را مستعد او فرود آورند و از آخته ساعتی لت کنند
و بکار برند

بجنس حلوه روی روغن یک ار سیده ارده

باد آمار خمیر سیده از چلی باد آمار زعفران دو درم شکر دو درم
مشک یک باشه گلاب دو درم تخم بسته نیم باد میصری یک آمار
و سیده باد آمار سپاری چهار لیه اول باید که سیده را با خمیر مذکور
بیامیزند و بعد از آن قدری آب آخته خمیر را ملایم کنند بیامیزند
خمیر منکونجی نامسازند چهار گهری توقف کنند که خمیر شود بعد از
سیده را چهار حصه خمیر کرده یک حصه را شکر رنگ کنند
و یک حصه را با یک نیم درم وزن زعفران رنگ کنند و یک حصه را



باید بسیاری صوفه کرده با باقی زعفران در هم سوده رنگ نمایند و یک حصه
بر رنگ خود بحال ماندن دهند بعد از آن باید روغن داغ نمایند
بر قوام علاحده در کفگیر کرده ترتیب با کف میکنند از آن یک در آن
کفگیر رفته با دست مانند منکونجی بیفشانند و بر آن کشند و چنانکه چهار پاره
شود همه را بکار برده نگاه دارند و نبات را قوام نموده و شهد را در آن
داخل کرده کف از دو دور ساخته چون بر قوام سخت آید آنرا قوام
پاک گویند چهار قوری ماده را آخته در سازند و از بادام مشک و بادام
خل کرده اندازند و ترنجبین را آورده بهم بکشند و از بادام پسته مغز را شیده
بریزند و اگر نور خواهند چاشنی عت با کار و حصه نور نا نموده نگاه دارند
یا همان قسم ماندن دهند بهتر چنان است که خلا کشتی نور نا کرده نگاه دارند
و در وقت بر آوردن بر خوانچه قدری روغن مالیده بر آرند که بدقت
سرد شدن نور درست بر خیزد و نگاه دارند

بجنس حلوه قرابی شکر جنی یک آمار قند سه باد آمار روغن یکنیم باد

مقرنادام نیم پاو اول شکر را شربت کنند و میل او را دور کنند بعد از این
ن شسته را در آب حل کرده از پارچه کذ رانده در شربت مذکور داخل
نمایند و کفچه زده باشند لیکن بسیار اندازند و اگر دانند که رود بر لسنگی آمده
باز آب داخل نمایند بدین طریق دو سه مرتبه آب داده بجوش شدن
دهند و در نیم بجوش نیم پاو روغن اندازند بلکه کفچه میداده باشند و خشک
بسته شود روغن بادامی را داخل کنند و کفچه میداده باشند بحدیکه سرخ
رنگ شود بعد از آن بادام را چهار پاره کرده داخل نمایند و خوشبوی
هر چه باشد بقدر وسعت داخل کنند و در کاسه گلی نگاه دارند تا
مستعد برای کار آید و بعد ... بد بد مره و ضایع نشود

بجهت حلوه دوال دار نبات و نیم پاو روغن زرد بادام میده
نیم پاو سفیده مرغ بگیرد و اول میده را در آب حل کنند لیکن آب
بسیار نه اندازند و پارچه بندی نمایند بعده نبات را قوام آورده
امتحان قوام چنان است که یک دانه بر کاغذ اندازند و بر پشت کاغذ
آبی ظاهر گردد و سفیدی بگیرند سفیده را قوام مذکور از آتش فرود آورده

بجهت حلوه برآتش نهده و کفچه میکرده باشند بحدیکه مانند تاوده شود و اندک
روغن میداده باشند که چوب سخت شود و مانند نی بعد از آن اندک
مشک و گلاب یکدام انداخته باز قوام نی بعمل آید بعد از خاموش
شدن و در جوانچه روغن مالیده مانند آن خطائی برآرند جدا جدا
بجوش اندازند چون بسته شود بجای سرد و مرطوب نگاه دارند
بعد از آن بسته شود و به خورش آرند  بجهت حلوه متقرا بی نشسته
اول یک آثار قند نبات یک آثار و نیم پاو روغن سه پاو زعفران
چهار ماشه بادام نیم پاو بسته نیم پاو اول بسته را در روغن بریان
نمایند بحدیکه سرخ شود و بوی خوش آید بعد از آن شربت را
در شیره فطره بندی بر قوام آورده آن نشسته بریان نموده را مع روغن
در قوام انداخته بجوش نمایند بحدیکه روغن جدا از او جدا شود و
بسیار زعفران را با آب ساییده در شربت انداخته بر قوام آرد
بعد از آن مشک و بادام بسته را چهار پاره نموده در طبق برآورده

بالا باشند  نخش حلوای روغن و انزروت یک آثار شکر چینی

یک آثار تخم ریحان یکدرام اول بیخ زنج را سائیده و انزروت را لایق

پس بیخته در آب جوش کرده در صافی انداخته از آب سرد بشویند

و شکر را شیره نموده و انزروت در شیره اندازند و تخم ریحان نوشیده انداخته

و بپزند جمله بسینه تودیر کنند  نخش حلوه سهل شکر چینی

دو نیم آثار میده دو آثار جوز بوی چهار عدد و در چینی چهار ماشه بسیه چهار

بادام چهار دام جلغوزه چهار دام مغز چهار دام جردی چهار دام مشک چهار ماشه

روغن بادام یک آثار و یکیا و گندم دو آثار مذکور را در پنج آثار آب در ظرف

گلی تر کرده بعد از سه شبانروز [illegible] و در کرده گندم مذکور از آب

را و گلو در ظرف مذکور تا سه روز نگاه دارند تا که انگور گندم و آثار نخود

در شیره بار آرند بعد از آن از ظرف مذکور برآورده در آفتاب

خشک کنند بعد از آن گندم مذکور سائیده نگاه دارند و یکیا و آثار

آرد حلی گندم مذکور با شکر چینی و آرد میده مذکور آمیخته آن را

با آب سرد یکجا نموده از دست حل سازند تا که حلوه گاه و آب

بوزن نیم من انداخته کنجه زنان بر آتش تند بکنند و در کنجه زنان تا بهای بلند

هرگاه بقوام رسد تمام روغن در و انداخته مخلوط سازند و قدری آتش

زیر پاتیله بگذارند آتش تیز نکنند هرگاه سخت شکننده شود از کار و قدری

برداشته سرد سازند چون از ضرب انگشت در شکسته شود آتش

مطلق کم کرده و خوردن مشک و دارچینی کوفته ماسیده با مذکور در حلوا مخلوط

انداخته و بیخته از کرده برآورده در تاوه کاغذ گلدان قدری روغن مالیده

در روی تاوه انداخته حلوا مذکور را پهن سازند که خشک و سرد شود تا

چهار پهر نگاه دارند و علی الصباح هر روز نیم پاو بخورند که مقوی باه است

و منفعت بسیار دارد  نخش حلوه شش سه یک آثار شیر

چهار آثار قند سفید و آثار بادام دو دام آب دوازده آثار اول

شش سه را در دوازده آثار آب و شیر حل نموده نیم آثار قند آمیخته

بر آتش ملایم بپزند و کنجه باقی نموده باشند تا که نقش شود و در سبز

بپزند چون مثل شهد شود از دیگدان برگیرند و قند باقی را شیره

نموده انداز بعد آرد نخود بریان دو دام و بادام بریان را سوده

نیم وزن بالا بریزند و اگر خواهند بی نمک پزند مالوده سفید دانه یعنی
نمک باریک بمالیده در شیره و آثار و قند و آثار و نشاسته
یا آثار دانه برنج دو دانگ و نشاسته را در شیر در آب آمیخته آتش ملایم
کرده و کفچه زده باشند تا که پخته شود مثل عسل گردد سرد نموده
از توام بیامیزند و برگیرند  همچنین فرنی شیر کاو یک آثار دانه برنج
چهار دانگ قند سفید دو آثار اول دانه برنج را اندک از آب شسته
در پارچه از آب بگذرانیده باز همان آب در دانه برنج انداخته و تر
نموده از برنج جدا کرده در پارچه گذرانده همه سوخی برنج دو دفعه
شود آب مذکور در شیر آمیخته و برنج را همان طور انداخته در شیر
مذکور انداخته بر آتش کنند و کفچه زنند تا که پخته شود و قند در شیر نموده
انداز نرم در چینی کنند و بگذارند تا که سرد شود  همچنین حریره نشاسته
نیم پاو روغن نیم پاو شکر چینی نیم پاو در چینی در دست فرنگل و در ساختن
زعفران یکماشه بخور سل اول نشاسته را سوده در روغن بریان
کنند از آتش فرو گرفته سرد نمایند و از آب شیر گرم انداخته

[illegible]

[illegible] پاو شکر [illegible] بریزند و بر گیرند  همچنین [illegible] مسح شهد چهار درم
مالیده نیم پاو شکر پاو روغن گاو نیم پاو اول سفیدی هر سه نیمه مذکور را در
روغن بریان نموده اند احتیاط نموده نان ساخته در خاکستر آتش گرم
مثل انگاهره که بچاره های شرمد بعد از آن روغن و شهد انداخته مالیده
فاشتا بخورند که بسیار نافع است  همچنین پنج دانه برنج یک آنا
شکر چینی یک آنا سک گلاب فتری شکر را شیره نموده مسک
و گلاب داده سرد کنند و دانه برنج را در آب سرد کشاده خوب بپزد
در صافی انداخته آب مذکور در دیگر ده بالا آب سرد انداخته از آتش
نمک سوئیده و در شیره اندازند و در لنگری گشنده و اندک آب سرد
نیز اندازند و یا در شربت انداخته بکار برند  طرق همچنین کچور [illegible]
سفید مالیده یک آنا روغن یک آنا شکر چینی یک آنا شیر نیم آنا
اول شکر را شیره انگشت پخته نموده بچند دام روغن در میان مالیده داده

و انشیره میده را خمیر سخت کنند و کچوبا را بسه در روغن بریان کنند
پنجمین کچوبا خاصه میده یک اثار شکر چینی یک اثار روغن زرد یک اثار
سیوم یک اثار اول میده را چهار دام روغن داده یک کبری بماند و دوازده آب
دهند و دو کبری دم داده و شکر سفید آمیخته دو کبری بماند تا که بسته شود
بعده از شیر گرم خمیر کنند و کبری بماند اگر طلائی دهند یک دانگ آب
نیز دهند و خمیر سخت کرده مثل کچوبا ساخته خشک کنند و در روغن بریان
بمانند پنجمین کلکله با طریق پنجمین میده یک اثار شکر چینی یک اثار
روغن زرد یک اثار زرد چینی نوشادر یک اثار خمیر نان دو دام
اول میده را خمیر آمیخته آب و شیر مثل عسل نرم نموده است کرده چهار
کبری دم دهند تا که میده صبر کرده بعده از دست خوب بسته بماند و
شکر دام نموده میده مسطور را آهسته آهسته در شیره مذکور اندازید و از کلکله است
کنند چون مثل شهد غلیظ و باشد از آتش فرو گرفته است دم بنند
چون سرد شود در روغن یا تیل دیگر کرده بر آتش ملایم نهند و کلکله نموده
بریان کنند پنجمین کلکله پنیر میر شیرین یک یک اثار شکر چینی یک اثار

لیمون

لیمون یک اثار و ارچنی دو ماشه قرنفل دو ماشه کشنیز یکدام مصالحه
دو دام روغن یک اثار اول پنیر را از آب بیندند مصالحه سایند و بیامیزند
میده را در آب لیمون بیامیزند در دست خوب بسته دهند و در روغن
کلکله سازند و چاشنی از بند گرم نگاه دارند و کلکله را بریان کرده گرم گرم در
شیره اندازند چون در شیره گداز شوند و شیره پر کرده و بر گیرند
پنجمین کلکله جوار سفید جوار سفید یک اثار نباشته یکنیم یا روغن نیم اثار
جغرات چهار دام اول جوار را از آب تر نموده بکوبند تا که سبوس بیرون
کل از دو دور شود و خشک کرده بار خشک شده را اندک بکوبند و صاف
نموده در آب جوشانیده چون پخته شود و گداز کرده از آب جدا نموده
اندک جغرات داده بار یک بکوبند بعده بناشته آمیزند و بکوبند
چون مستحکم شود در طبق کرده دو دام جغرات آمیخته و بر بالای کلکله
از نوک بر بوس بسته در دیگچه آب داده آویزند و در دیگچه آب قدری
را جوش دهند که از بخار خوب گرم شود بعده برآورده از آب گرم
بسته بماند دو دام روغن آمیخته کلکله نموده در روغن بریان بمانند

بخش کلقند آبه سیده یک اثار روغن یک اثار شیره آبه سیده

شکر چینی بیاده دارچینی دو ماشه سیده و شکر و شیره آبه و دارچینی کوفته با هم

آمیخته لت نموده در روغن کلقند بریان کنند و بکار برند

بخش نوع دیگر کلقند آبه سیده گندم یک اثار روغن یک اثار شیره یک اثار

شکر چینی نیم اثار شیره آبه نیم اثار دارچینی دو ماشه دال سه دام روغن از

میان سیده بالیده بعده شیره و شکر و شیره آبه آمیخته در روغن کلقند لت حسنه

بریان نمایند بخش کلقند خاصه سیده شیره کاو یک اثار سنگ یک اثار

مغز بادام دو دام شکر چینی یک اثار روغن بادام اول کهره را آمیخته شیره و

ن شسته با هم لت نمایند و مغز بادام مغسول در کلقند بادام یک دانه در روغن

بریان کرده شیره شکر تار بندد نموده کلقند در آن اندازند

بخش کلقند بیهی ماش بیهی ماش یک اثار روغن دو یک اثار شکر چینی

نیم اثار بیضه مرغ یکعدد اول بیهی را در پارچه کتان در آورده سفیدی بیضه داده لت نمایند

چاشنی تار بندد نموده کلقند را بریان نموده در چاشنی اندازند قدری

آتش داده باشند که چاشنی خشک شود بکار برند بخش کلقند سوهان

بعضی خورد خورد سیده گندم یک اثار شکر چینی یک نیم اثار روغن یک اثار

بیکنیم با شیره دو نیم اثار اول سه دام روغن در میان سیده داده خوب

بمالند بعده جغرات داده پس خمیر خوب شانده چون قاشق چسپیدن

گیرد در آن شکر آمیخته بکوش داده قرو گرفته نیم سرد نموده در سیده آمیخته

خوب لت نمایند که آبله برآید در روغن کلقند خورد خورد بریان نمایند

بخش کلقند آرد برنج آرد برنج یک اثار روغن نیم اثار شکر چینی یک نیم اثار جغرات

سه اثار دارچینی دو ماشه اول در آرد مذکور یکدام روغن داده بمالند و چهار

کبری از جغرات لت کنند بعده دارچینی سوده بیامیزند و چهار کبری

دم داده کلقند در روغن بریان نموده در چاشنی کنند و شیره را چاشنی بکشت

پخ نموده از قاشق گرم گرم بر کلقند اندازند که شیره هم در آن جا سوده بکار برند

بخش بره ماش دال ماش سه باد دال مونگ یک اثار دال ترا دال

بیضه مرغ یکعدد ادرک یکدام فلفل یکتا یک قرنفل دو ماشه الایچی

دو ماشه دارچینی دو ماشه کشنیز دو دام نمک دو دام اول دال را آب بندد

و نمک و دارچینی و قرنفل و الایچی سوده امیزه لت کنند تا آنکه آبله برآید و مغز یک بیضه

[illegible] بر روی پیاله بر چه یک بسته قدری سفیدی بیضه بر آن بالا بنهی مذکور
را بر بیضه نهاده بره بار یک مانند جنابی که از سنه کشیر بر آن مر
فلفل را جوکوب نموده و بیضه او را که را بر چسپانده بالای آن سفیدی
بیضه مالیده پیاله را وارون کرده بره را در روغن اندازند و بر آتش
جلد بره ها را بریان کنند تا همه بره ها پخته شود و پشمی رالت نموده باشند
تا که سخت و خشک نشود  بخش بره پشمی مغز بره به یعنی شهد سوخته
بهت انار پشمی ماش یک انار شکر چینی یک انار دارچینی دو ماشه
قرنفل دو ماشه الایچی دو ماشه نمک نیم دام ادرک دو دام کشیر یک دام
خوراب یک انار اول مغز بره را در خوراب جوش نموده سائیده
و مصالحه آنچه در پشمی ماش آنچه فوق ادرک داده لت کرده
دو کبری لت کرده دو کبری لگاید ارند بعد مصالحه آنچه هست دام
جوراست آنچه دو کبری دم دهند بر پیاله بر چه بسته از دلت بره ساخته
در روغن بریان نموده چاشنی تار سند کرده در آن اندازند و اگر از نمک
سازند حصه چهارم خوراب دهند  بخش بره جوراب

چاشنی جوراب چکه یک انار روغن یک انار بسته خشک چهار دام
شکر چینی ادو دام اول نان بسته سوخته و چکه آنچه لت کنند بر پیاله یا چه بسته
بره بر آن ساخته در روغن از آتش جلد بریان تا بند اول شیره
تار بند نموده لگاید الو و بره ها پخته در آن اندازند چون شیره در بره خشک
شود بسته بریان کنند جوکوب کرده بالای بره اندازند اگر نمکین باشد
و نمک آب بعد بریان کرده در آب مذکور اندازند و عوط داده بر آورده
کنار برند  بخش کبندوی با نوع بخش کبندوی شاهی
الو نخود خام یا و انار جوراب دو انار دارچینی دو ماشه الایچی دو ماشه
قرنفل دو ماشه فلفل یکتا نمک روغن یکم یا و نمک دو دام اول
ارد نخود را از آب آنچه جوشانده و در کفچه لت تا بند چون بسته شود
بر تخته آنچه پهن نموده نور تا به برند و در روغن بریان کرده قدری
پیش که در دیگچه مانده باشد در آب خوراب آنچه نمک داده در بر چه
گذارنده از دانه شکلیست یعنی مستی در روغن این خوراب را نگهدارند
و یک چرخش نموده نور تا مذکور را در آن اندازند تا به تخته مصالحه کرده اندازند

و بر گیرند  بحبس کمند و بی مونک آرد مونک مقشر یک اثار

جغرات دو درم نان روغن یکنیم یا دو دار چینی دو ماشه قرنفل دو ماشه الایچی

فلفل یکیا نک زرد چوب یکدرم ادرک یکدرم نمک دو درم اول

آرد مونک را از آب انجیره جوشانده و از کیسه لت تا بند چون بسته شود

بر تخته اندا خته پهن نموده تور ها بریده روغن بریان کرده قدری

آلو مونک که در دیگ مانده باشد در آب جغرات انجیره نمک داده در آن

گداخته بر آتش یک جوش داده از قرنفل دو عدد یکدانه تور ها اندازه

چون تخته تور مصالحه نموده اند از روغن گیرند و بکار برند

بحبس کمند بی چاشنی دار آرد مونک مقشر یک اثار جغرات یک اثار

شکر چینی یک اثار روغن زرد یکنیم یا دو دار چینی دو ماشه قرنفل دو ماشه

الایچی دو ماشه فلفل یکیا نک اول آلو مونک را از آب و یکدرم جغرات

انجیره جوش داده لت نموده چون بسته شود تور ها بریده نکو بوده

و شکر را چاشنی ساز بند نموده بر آن شکر بند و جغرات را در پارچه کرده

مصالحه انجیره و آرد و تور ها را و روغن بریان کرده در شیره انداز بند

بحبس کوچی آرد

چون در خورد جغرات بیامیزند و بکار برند

بحبس کوچی آرد

ماش مقشر الماش مقشر یک اثار روغن نیم اثار دار چینی دو ماشه الایچی

دو ماشه فلفل یکیا نک ادرک یکدرم زرد چوب یکدرم برگ

بتول بیست عدد نمک دو درم اول آرد ماش را در روغن ادرک

نمک و مصالحه نموده انجیره از آب بهار داده مالیده خمیر سخت نموده

صورت شکر پاره ها کنند و از آسیه در آب گرم بسیار اندازند و آن کم

کنند و باد گیری تحمل نموده چون آرد خشک شد بر آتش کنند چون

انجیره شود بر آورده و ادرک روغن بریان نموده و روغن باقی زرد چوب

بریان نموده ادرک بسیار بریان کرده از روغن مذکور بسیار جدا ساخته

بر کوچی بار در آن روغن از قرنفل یکبار داده ادرک آب داده

چون بیار شود برگ بتول شسته غرق او بر آورده و یکجوش داده مصالحه

بی نموده بنمر اندازند و از دیگدان بر گیرند

بحبس راتبه بسیب جغرات یکنیم اثار کشمش نیم یا دو سیب نیم روغن نیم یا دو

الکو نخود یا برابر آرد که باشد تیم یا دو قند سفید دو دام و ارجنی یکماشه فرنفل
یکماشه هلیله دو ماشه ادرک قرابادینی زعفران چهار رتی نمک
یکدام اول در نخود بوزن دو دانگ جغرات و نمک و همه مصالح را مجرد
در آب مثل عسل نموده تب کرده در روغن نخودی بریان کنند و سیب را
چرب ساخته نخودی نموده در روغن تیم بریان کرده بشیره قند نازنند نموده
سیب بریان را در شیره بجوش دهند باز جدا کرده چون شیره در هم جنگ
شود کشمش را در روغن بریان کنند و جغرات در پارچه کوزانده قطره
سیب و نخود یا آرد و کشمش بریان همه را در جغرات بیامیزند و رها کنند
بیکس در شیرین بعده بکار برند  بجهت رایحه ترک سود و ایک آبار
روغن بادام آرد نخود دو دام میده سه دام جغرات دو دانگ
و ارجنی دو ماشه فرنفل یکماشه هلیله یکماشه نمک یکدام
ادرک یکدام اول ساک را قطعه نموده آب جوش داده گذارند باز
آب را جدا کرده ساک مذکور را از خاشک بکوبند که حل شود و دو دام جغرات
و آرد نخود میده و عرق ادرک و نمک همه مصالح سوده بیامیزند
وقت بمانند و در دیگ آب اندازند و بر آتش بنهاده چون دیگ نسبت از آب

ساخته بر صابی بنهند و بالا سبزی پوش بنهند چون از نهار آب ساک بر دیگ
بجنبد نوشد از صابی گرفته نور نرا شسته و در روغن بریان کنند و جغرات را
در پارچه گذرانده و نور ها در جغرات آمیزند و اگر رایحه نکنند دو بیاز و نمک بسایند
و بریان نموده اند فرنفل یکبار داده اندک آب داده چون خشک شود
مصالح میان زعفران سائیده اندازند و از دیگدان برگیرند و یکبار بزند
بیار کردن شلغم چه سیند از شلغم باجقند یک انار سرکه یک اندر شکر چینی
سه پاو بودنه دو دام اول شلغم و چو قند را پارچه ها نموده و آب قدری جوش
و دو شکر و سرکه را شیره کرده پارچه های شلغم و چو قند در شیره کوزانده کنند و
چو قند را جدا اندازند و از آتش برگیرند  بیار کردن اچار رس قند
یک انار برگ ایلی یا دو انار دانه های یکدام نمک سه دام اول رس قند را
سه پوست پارچه ها نموده برگ ایلی را در دیگ سه پارچه های رس قند
انداخته جوش کند بعده پوست از پارچه دور نموده رایی و نمک سوده بر پارچه ها
تطلد نموده تا سه روز قند را آفتاب دهند بعده در نیل اندازند

بیار گردن اچار انیه بی تخم کرده و جانی نسبه باشد یک اثار و از سیاه
یکدرام نمک سه دام سیر یکدرام اورک یکدرام اول انیه را با پوست
پوست را دور کنند بعد از ان تخم دور کنند و مغز را ریزه ریزه کنند تمام مصالحه
اثار موجود کنند علحده نگاه دارند و قیمه انیه را بسیار بپزند تا نرم شود بعد از ان
آرد انیه را چند بار چه اندازه با فشرده بعد از ان نمک را مخلوط در ین کنند
بعده آرد مذکور را در روغن کرفته و با مصالحه در میان اندازه در شیشه
مانند انیه بندد و بالای این کاغذ با برگ درخت پیچیده در آفتاب
نگاه دارند تا که چند روز و ترش کردد بعده بخورند بسیار مزه دار
شود

بیار گردن اچار انجان و انیه تازه اثار یک اثار
سیر یکدرام اورک دو دام سیاه دانه یک دام قیمه انیه سه بار
نمک سه دام اول باد انجان را از سر بکنیه بریده بریده نگاه دارند
و باد انجان را از میان چاقی کرده قیمه انیه را و اورک و سیر را و نمک
و دیگر مصالحه را بجه در میان باد انجان پر کنند و بالا همون بکنیه
بریده را بر سر باد انجان بدورند و سه اوزور آفتاب دادند و تا یک
میدان کرده بعد از ان در تیل رائی اندازند تا دو سه روز ماند





بعد از ان بکار برند

بیار کردن اچار باد انجان و کدو و زیره و خیار و غیره
همین قسم بیار شود الی کدو و شلغم و غیره و پنج اثار رائی نیم پاو نمک نیم پاو اول
کدو را پوست دور کرده لوز ها بریده شده در آب جوش داده و چون کدو نرم شود
از آب جدا کرده و مصالح مذکور سوده و آمیخته در سبوی اندازند و نمک آب اندازند
دیگر روز یک شب آفتاب نگاه دارند بعد از ان اسباب کرم کرده و در اچار اندازند
و پیچ و شش روز در آفتاب نگاه دارند چون ترش شود بکار برند

همچنین مربای
جغرات یک اثار شیره و نیم پاو پنج نیم اثار اول جغرات را دوغ نموده اندک
پنج بریان کرده سوده و در دوغ اندازند و آتش ملایم بزنند چون بجه شود تمام شد
نگاه دارند و صبح بخورند

همچنین حلوای گندم گندم یک اثار روغن نیم اثار
اول گندم را با یک بسیده نموده و در روغن بریان کرده و شیره را جوش داده
شکر آمیخته حلوا را طرح خشکه در ان پخته دم کنند و نیز بکار برند

همچنین خشکه
طرق همچنین خشکه گیلانی پنج یک اثار جغرات نیم پاو شیره پاو اثر لیمون
یک عدد و روغن پنجه دو دو دام نمک پنج را شسته در آب جوش داده
نمک دهند چون نیم پخته شود جغرات و عرق لیمون اندازند و قیمه
تیار شود در صافی اندازند آب جدا کنند بعده و یک گلی بر آتش نهاده

واره شیره داده چون شیره کو خشک شود برنج مذکور را مدام
بار خواره شیره داده اش حل کنند که خشک داغ شود اما نوک سوزن
در میان نباشد بالا بالا باشد بعد در روغن کنجد کرده در خشکه دوره داده
بر گیرند چنین بعد در برنج مشرین برنج یک اثر تا سه یک نیم پاو روغن
هم اما زعفران دو ماشه اول زعفران را سنگ سائیده بعد آب حل کنند و می کنند
خوب باریک شود شربت تیار شده مذکور کنند مادک بعد از آن برنج را آب داده
بگذارند بعد از آن روغن موازنه در دیگ نهاده خوب گرم کنند و از آتش سرد
اندازند و چند قدر زعفران اندازند و فیکه رنگ زعفران روغن نمایان شود
بعد برنج در اندازند و هیکه خوب بوش خورد و بیرون روغن آید دم دهند و آتش
و آتش اندک بر روغن بریان نموده و هیکه در لنگری کشند بالا رسد و آتش
چنین خشکه ساده برنج یک اثر روغن سه دام نمک سه دام اول برنج را سنگ
نموده چوار نیم پخت شود برنج مذکور در صافی اندازند آب خورد و مجرده مادر دیگ اندازند
دم دهند بعد در روغن داغ کرده دوره داده از دیگدان بر گیرند چنین خشکه
ماشره ماشره یک اثر حصه سه پاو روغن سه دام نمک یک نیم دام اول ماشره را
از روب تر کرده و پاره هوا داده باشند که نرم شود و مادر کمر را آب بستند

بعد از دو داغ حرارت نشسته در دو داغ دو کبری نگاه دارند و نظر رسانند
وقت دم نمودن خواره دو داغ دهند بعده روغن داغ کرده دوره داده
از دیگدان بر گیرند چنین خشکه آب اول سنگ را آتش سرخ کرده
برنج را آمد نمک سوده آنچه از آن سنگ سوخته شود که بجه سود لیکن برنج را
نشسته دو کبری نموده بگذارند بعده این قسم پخت نمایند چنین برنج ساده
و شیره برنج و شیرین برنج نمک اما شکر حصه یک نیم پاو روغن بر دو
پاو اما اول برنج را شسته در نیم پاو روغن بریان کنند بعده شکر
آب داده شربت کنند و برنج اندازند و نظر رسانند و پخت نمایند و روغن
باقی داغ کرده دوره داده از دیگدان بر گیرند چنین پخت مومک و عنبر
طرق چنین دال مومک مقشر دال مومک مقشر نشسته یک اثار دار حصه دو ماشه
قرنفل دو ماشه الایچی دو ماشه پاو نیم پاو دو یک نیم کشمش یکدام
اول روغن را از قرنفل بگداز داده و مصطکی درست دو دال اندازند
بعده حلقه پیاز را شسته و نمک و کشمش داده سوده اندازند
که نوک سر پوش در روغن دیگچه باشد و دهن دیگچه را از دهند کنند و از
دور سازند هر چهار طرف اخگر گذارند و بالا سر پوش بدهند تا چهار

و سرپوش آب بر کنند و برای گداختن دال مومک سنگ زره دانه بهمین
گداخته شود و فتیله کردن بر شکم دیگچه صافی نرم مالیده باشند تا تمام شود
همچنین دال بی اصل دال مومک سه یک آثار روغن بزر یا و آثار دارچینی
یک باشد و فلفل یک باشد آورک یکدرم الایچی یکماشه فلفل یک یک
نیم درم اول در دیگچه با نصف آب بر کرده بر دهن دیگچه صافی بسته دال مومک
نهاده بالا دال سرپوش کرده از صافی پیچیده آتش کنند که از بخارات
دال بجوشد چون نیم پخت شود دال را گرفته در روغن بریان نمایند بار
مصالحه و زعفران سوده با دال آمیخته بهمان وجه در دهن دیگچه نهند و آتش
دور نموده بر جگر گذارند و بر چهار طرف انگشت دهند و دو کهرک دم نمایند
و بکار برند همچنین همی مومک دال مومک سه یک آثار روغن بزر یا و آثار
پیغاب دو درم فلفل یک یک آورک یکدرم نمک دو درم زعفران یکماشه
زره کسیاه یک درمی اول آب را جوش داده تیز آب سوده
بیامیزند در روغن بکهارند و زیره انداخته آب کور را نیز بکهارند
و بنهند و یک جوش داده دال اندازند و یک جوش چون نیم پخت شود
عرق آورک داده چون تیار شود مصالحه انداخته از فلفل در روغن
بکهارند و بنهند و از دیگدان بر گیرند همچنین دال مومک سه عدد بکر دال مومک
یک آثار روغن یک آثار زعفران دو ماشه دارچینی دو ماشه

الایچی دو ماشه فرنفل یکماشه آورک یکنیم درم فلفل یکماشه نمک یک
نیم درم اول دال را از فرنفل در روغن بکهارد داده و بریان نمایند بعده
آب گرم بر دال اندازند و نمک داده آتش ملایم کنند چون نیم پخت
شود عرق آورک و زعفران و مصالحه سوده بیامیزند و از جگر دم دهند و
بکار برند همچنین بهتی از هر دال از هر یک آثار روغن یک آثار چراغ
نیم ماشه آورک یکدرم فلفل یکماشه دارچینی یکماشه فرنفل یکماشه
الایچی یکماشه نمک دو درم زعفران یکماشه اصل دال را در آب
جوش دهند بعد از آب جدا کرده نمک و چراغ و عرق آورک
آمیخته چهار گهری بگذارند بعده در روغن بریان کرده آب و نمک
موافق داده تیز و چون تیار شود مصالح و زعفران سوده بیامیزند
و از فرنفل در روغن بکهارد و بنهند و بکار برند همچنین بهتی عدس
دال عدس یک آثار روغن بزر یا و آثار دارچینی یکماشه
فرنفل یکماشه الایچی یکماشه فلفل یکماشه نیم ماشه آورک یکدرم

شیر یکدرم کشنیز یکدرم جغرات نیم پاو اول دال عدس را از
یک کیری تر نمایند چون نرم شود در روغن و پیاز و سرمه بریان
کرده یکبار داده بعده اندک آب داده گداز کنند چون تیار شود
جغرات و عرق ادرک اندازند و مقلیه جغرات نداو خشک شود
مصالح سوده انداخته از دیگدان برگیرند  بخش پنیر ماش
نشسته دال ماش شش سیر یک آثار روغن بزند پاو آثار پیاز
نیم پاو ادرک یکدرم نمک یک نیم درم انگوره یک ماشه زیره
سیاه نیم درمی اول پیاز را در روغن بریان کرده از روغن
جدا نموده دال را در آن روغن اندازند و بریان کنند و آب موافق
دهند چون نیم پخته شود زیره و ادرک و پیاز اندازند و نمک دهند
بعد انگوره از آب حل نموده انداخته یکبار دهند دم کنند و بکار برند
بخش دال ماش خاصه دال ماش مقشر یک سیر آثار روغن
نیم پاو دارچینی یکماشه فلفل یکماشه زعفران یکماشه ادرک





یکدرم فلفل یکماشه نمک یکنیم درم اول دال را در روغن با
دارچینی و فلفل بریان نموده آب موافق داده آتش نمایند چون
نیم پخته شود عرق و ادرک و نمک و فلفل اندازند چون تیار شود
دارچینی و فلفل باقی را سوده انداخته دم کنند و ادرک انگوره داده
و بکار دهند یکبار برند  تیار کردن کشنیلی سرخ رنگ شنگرف دو ماشه
بیمون دو عدد اول شنگرف و دو ماشه را با آب بیمون سوده و خشک نموده
بوقت کار دو بار از آب حل کرده میده خمیر ساخته کشنیلی سازند
بخش کشنیلی سبز رنگ ساک سوا یک آثار عرق ساورده از فرنفل
یکبار داده و میده بران خمیر کنند و از عرق بودینه و از عرق بودینه
سبز شود و اگر سیاهی سوخته و سوده موافق رنگ زعفران دهند
نیز سبز شود  تا خشک از رنگ زعفران تک کرده از آن خمیر
نموده کشنیلی سازند  تا خشک رنگ سفید عرق انار دانه با دو آثار
عرق انار دانه را برآورده بکوش داده نگاه دارند و یک جزو آن در
آتش سرخ کرده در عرق نامیده دو سه مرتبه جوش کنند رنگ سفید
گردد میده بران خمیر سازند  تا خشک کشنیلی سبز رنگ سیاهی سوخته
نیک سوده با آب انجیره خمیر نمایند  تا خشک کشنیلی از مادای رنگ

زعفران شود ماشه لیمون چهار عدد و زعفران را با عرق لیمون شوده
بیامیزند و بدان خمیر نمایند که رنگ بادامی شود  ساختن روغنها
رنگ برنگ قسم ساختن روغن زرد و رنگ روغن یک اما زعفران
چهار ماشه اول روغن را رنگ داغ نموده زعفران را کوفته یکیه با آب
بسته و دران اندازند چون رنگ زرد درست شود از آتش برگیرند
اما آتش ملایم باشد  ساختن روغن شبرنگ ساک یا لک
بنیاد روغن یک اما ساک مذکور را سوده یکیه از آب بسته بطرز
زعفران سبز رنگ تیار کنند  ساختن روغن سرخ نیم اوسک مذکور
را از آب شوده یکیه بسته لیمون و چهار رنگها دیگر رنگ سرخ نمایند
ساختن رنگ بادامی روغن یک اما زعفران چهار ماشه تخم حنا
قدری لیمون یکعدد اول زعفران لیمون سوده یکیه بسته با روغن در آتش
قدری ملایم داغ نمایند چون رنگ گیرد برآرند  دور کردن بوست
کشمیر و فلفل طریق دور کردن کشمیر اول کشمیر را در شب در آب گرم
تر نموده و دو پاس نگاه دارند باز در رنگ گرم نیم بریان کنند و از بوست نمایند
بوست دور شود بر بیخ کشمیر صاف برآید  دور ساختن بوست

فلفل

فلفل را در آب بگذارند داده از دست نمایند تا که بوست دور شود
ساختن دلمه طریق اول دستور بادشاهی اینست باید که اول بچه بز
بیست روزه یا کمتر باشد باید که ذبح کرده شیر دان او برآورده که
دران شیر اصلا در آن شکم مادر بند میباشد آنرا شیر ماده گویند بطریق ملیده
بسته میباشد برآورده با سه چهار آب صاف شسته نگاه دارند
هر گاه یکه خواهند دلمه تیار کنند شیر ماده گاو یک اما شیر ماده مذکور کما باشد
اول شیر را خوب گرم کرده شیر ماده بوزن سابقه دران حل
کنند و از پارچه گذرانده شیر را در ظرف جمع آورده یک پهر توقف کنند
باشند پنیر بسته شود در تنور خانه نبر افتند بکار برند  دویم ساختن سنبل
ماکیان را پاره کنند و میان آن یک پوست باریک یک شیر مایل بزرد
برمی آید آنرا برآورده پانچ شش آب صاف شسته نگاه دارند بعد از آن
شیر ماده گاو هر قدری که باشد اندک شیر مذکور را گرم کرده آن پوست
را دران شیر تا یک گهری بماند موم پوست تا پنج شش گهری در میان
ماند و بعد بسته شود و پوست سنگدان ماکیان نیم پاره نگاه دارند
و طریق خوردن دلمه بدستور اینست که مردم غریب و عام بعلل بی آورده سرکه کرده

مانند فالوده تراشیده اند اخته یا فاخته میخوشند و طریق خوردن
ارکان دولت بدین دستور است که شربت را بر قوام آورده مانند
فالوده تراشیده اند اخته یا فاخته بدو نوشند و اگر ترشی کاغذی
لیمون کاغذی اندازند جایز است  ساختن جغرات چگونه بطریق
اول شیر ماده گاو هر قدری که خواهند موافق احتیاج خود آورده جوشانیده
و بقوام گرداینده باشند و فرصت ندهند که بر وی ملایی با شیر مذکور بیندود
چون نصف مانده اند آتش فرو آورده در ظروف گلی توجاوش داده
شیر را در ظروف گلی مذکور بر دو ملو سازند و اندک آب ظرف تمامی
گذارند و دو کونده برابر برآورده در یک کونده آب بر کرده و ظرف
پر شیر را در میان نهاده احتیاط تمام بکار برند که آب کونده در ظرف
شیر داخل نشود و کونده دویم را در میان سوراخ موافق یکدیگر پیچ کرده
و از کون بر کونده بر آب بگذرانند و لب بر کونده را به آرد وصل سازند
و بر دیگدان گذاشته آتش ملایم بمانند چون شیر در ظرف گلی مذکور منجمد شود
و جغرات بسته شود از دیگدان برگیرند و اگر شیرینی خواهند بعد از سرد شدن
و جاوش اندا خلق شیر شیرینی افزایند و اگر نمکین خواهند نمک اندازند

ساختن

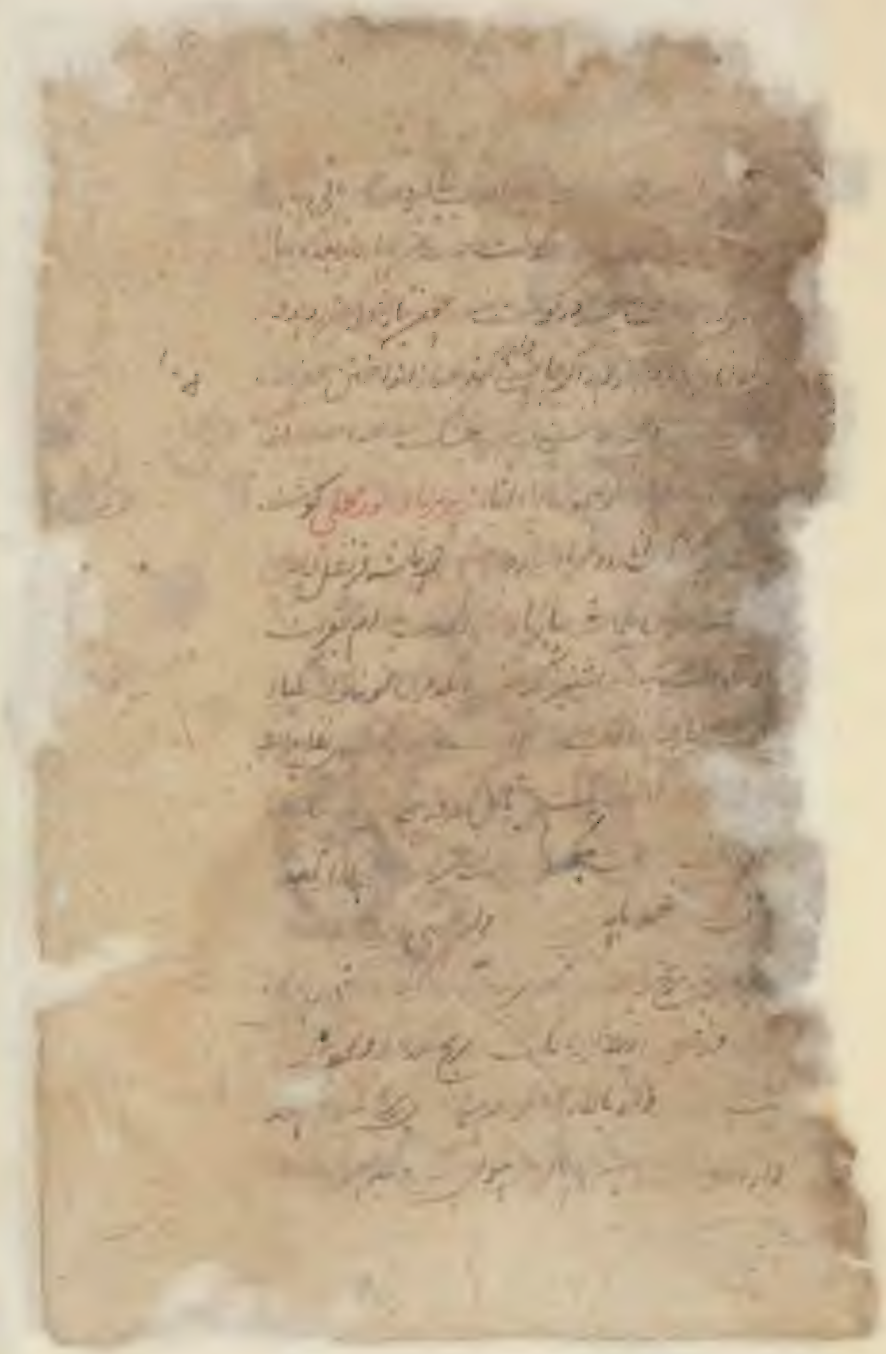


ساختن جغرات نوع دیگر هر قدری شیر آورده شیر تو گرم را اندک
جوش داده پیاله چینی را از جغرات اندرون هر جا مالیده شیر در آن
پیاله مملو سازند و بگذارند تا که جغرات بسته شود  ساختن جغرات
دیگر جغرات هر قدری که باشد آورده گل ابیسه که آنرا اموز گویند جنگ
کرده نگاه دارند و میان شیر خام مقدار جاوش بیندازند تا که جغرات بسته شود
ساختن جغرات پوست سنگدان تا گیان از میان سنگدان بر می آید
رنگ سرو مایل بزردی اکثر مرغ که سنگریزه میخورد در و میماند آنرا دو سه مرتبه
در آب بشویند که صاف شود بعده شیر ماده گاو را شیر گرم کرده
آن پوست را دو سه مرتبه در شیر مذکور مالش داده در شیر معطوره
ماندن دهند تا که جغرات بسته شود  دیگر ساختن جغرات
یا بدکه اول بچه بر شیر خورده بیست روزه یا کمتر یا بیشتر که باشد و بیخ کرده شیر در آن
او را اگر فتنه که شیر در و بسته میباشد باید که تا دو سه آب شسته و در آن
گرده نگاه دارند و وقتیکه خواهند جغرات سازند در میان یک آبدار شیر بوزنه
بلوام اندازند فاما باید که شیر خام باشد بعد از چند ساعتی جغرات بسته شود

دیگر ساختن خوراک اگر خواهند که خوراک سخت بسته شود اگر زرد آورند و از
کوه گردن بیفتد چنانکه مانند کاهو بریده شود پس شیر را قدری خواهند آورده
شیر مذکور را در دیگ کرده بر آتش نرم بجوشانند تا که خوب جوشیده شود
که چیزی بر روی او طلای بسته نگردد تا آن زمان قدری خوراک شیر بیاد
مسکه شیر گرم جایی دهند که خوراک بسته گردد ساختن پنیر بیارد
شیر دان بزر و آب پاک بشویند پس در دیگ سایند و پر تابند و خشک کنند
که در سه چهار روز خشک خواهد شد چون خواهد که پنیر بتار کنند پس باید که نیم اثار
سیر و نیم اثار آب یکجا کرده شیر دان مذکور را انداخته تر بایند و چهار روز
نگاه دارد و بعد از چهار روز این شیر و آب مذکور را امتحان نمایند که اگر مکعطره
در نیم پاو شیر اندازند شیر منجمد شود پس از آن شیر آب مذکور یک شیر خاص
را در یک سیر شیر خام اندازند پنیر بسته شود پس آن پنیر را در پارچه انداخته
در تنگ نگاه دارد پس از آن نمک لاهوری یا سانبهر و زنه و بالای قالب
پنیر را پر سازند و در روز سه چهار جرنه در قالب پنیر را گردانیده زنه و بالا سکرده
باشند و از آن شیر آب مذکور که در رو شیر دان میباشد و تو لعل سیاه و از لعل
کلوجی را در پارچه نو بسته در شیر آب مذکور نگاه دارند که شیر دان با شیر آب تر شود
شود و اگر آب کم شود آبی که از پنیر جدا شود همان آب را در شیر دان و شیر آب



در مایه پنیر بسازند همان آب خواهد شد و اگر دانند که شیر دان مذکور در شیر آب نمک
حل شود و پوشیده گردد و آن زمان شیر دان دیگر آورده همان قسم عمل نماید
و در آن شیر شاهی است و یکی شیر بجاب نلوس ساهیوال است و یکی دام مغز خورده
بیار کردن پنیر قسم دویم شیر دان پر آورده صاف و نیک بسته نمک و بادیان
و سیاه دانه همه را بر آن کوفته در شیر مایه مذکور پر نموده و هر دو را بار بسته بسته
در آفتاب خشک کنند بعد از آن نیم پاو خوراک تازه یک بار شیر خالص و خام
در ظرف گلی یا شیر مایه مذکور یکجا نموده اگر هوا گرما باشد در سایه و اگر هوا سرما باشد
در آفتاب نگاه دارند بعد از سه روز همه را چه پنیر نموده و یک بار شیر خالص در او اندازند
و شیر مایه مذکور بعد سه سایه در شیر تازه مذکور داخل کنند یک روز دیگر نگاه دارند
چون خمیر پر دم شود و بیارد پنج بار شیر خالص تازه و خام خمیر مایه با شیر مایه
مذکور در او داخل کنند بعد از یک گهری پنیر بسته شود باید که پارچه ها نو را صاف
ساخته از یکدیگر بریده در صافی اندازند بعد همه را انداخته زرد آب را علیحده سازند
آنچه در صافی باشد نصف را در شیر داده خورد اندازند و بالای آن نیم پاو نمک
را سائیده اندازند و نصف بقیه پنیر را بر بالای آن اندازند و بر بالای آن
یک سبد خورد دیگر گذارند و سنگ کردن بر او نهاده که پنیر بر نمک و سبد و از



[illegible]

[illegible]

[illegible]

[illegible]

[illegible]

[illegible]

قبولی مرغابی

[illegible]

[illegible]

[illegible]

[illegible]